



Pioneiro

AO
TEU
LADO

PORTHUS JUNIOR

INFRAESTRUTURA

ROTA DA ESCURIDÃO

A pouco mais de quatro meses do verão, RS-453 tem raros trechos com sinalização noturna na pista para auxiliar motoristas e apresenta uma série de buracos.



Rodovia tem poucos trechos com sinalização luminosa nos 43 quilômetros percorridos pela reportagem. **Página 6**

AGENDA 2024

Seis caminhos para a inovação em Caxias

Experiência de Medellín é repassada por antropólogo colombiano a pré-candidatos.

Página 4

RS-122

Retorno para acesso a Forqueta em obras

Alça localizada próximo ao Grupo Rodoviário de Farroupilha será reaberta.

Página 7

NOVA PRATA

Cem bolos para a festa do centenário

Comunidade atendeu a pedido da prefeitura, produziu e servirá doce neste domingo.

Página 9

ESPORTES

FOTOS NEIMAR DE CESERO



Ismael Soldatelli divide pista de skate com Guilherme. **Página 12**

Laços compartilhados

Em clima de Olimpíadas, conheça histórias de pais que ensinam e praticam diversas modalidades com os filhos.

SÉRIE C

Final antecipada para o Caxias



Caxias

X



Ferroviário

19h30min de sábado
Estádio Centenário

SÉRIE A

Ju tem desafio contra o líder



Juventude

X



Botafogo

11h de domingo
Estádio Alfredo Jaconi

Páginas 10 e 11

+SERRA



Marciane Gaviraghi produz e vende focaccias em Farroupilha. **Caderno**

Toque inovador na tradição

Reconhecida pela gastronomia e com nível de exigência elevado, Serra abre maior espaço ao requinte de cozinheiros profissionais.

DA RBS

Olímpiada e demagogia

Grandes eventos esportivos, como a Copa do Mundo e a Olimpíada, acompanhados com grande interesse pelos brasileiros, são uma oportunidade para a população deixar de lado por alguns dias os temas mais pesados e torcer pelo desempenho dos atletas nacionais. São acontecimentos que deveriam unir a sociedade, a despeito das diferenças existentes em qualquer coletividade. Não é o que acontece no Brasil, onde qualquer tema vira arena para a polarização desmedida e abre brechas para o exercício da demagogia.

Aconteceu outra vez, agora com a Olimpíada de Paris. Um destes episódios teve início com uma desinformação e acabou com uma medida populista. Começou com a oposição acusando o governo federal de pretender taxar as medalhas e as premiações conquistadas pelos desportistas na França. Como se pagar imposto de renda por esses ganhos fosse novidade. Em vez de apenas esclarecer, o Planalto preferiu tentar tirar proveito político. O presidente Luiz Inácio Lula da Silva correu para editar uma medida provisória e isentar os atletas de IR. Parece simpático. Mas trata-se de uma demagogia. Os esportistas brasileiros sequer pediam o benefício.

A isenção aos atletas que subiram ao pódio e orgulharam o país não vai impactar o déficit das contas nacionais. É algo ínfimo. Mas a atitude simboliza a forma como o Brasil, ao longo do tempo, foi desequilibrando as suas contas. Além do aumento de despesas, Executivo e Legislativo não se fazem de rogados quando surge a oportunidade de fazer agrado por meio de gastos tributários. Ocorre que, se alguém deixa de pagar o que deveria, a diferença será exigida do restante da sociedade, com mais impostos.

A iniciativa de Lula, antecipando-se a projetos de lei apresentados por deputados,



A Olimpíada de Paris não foi capaz de estabelecer um instante de trégua na batalha ideológica brasileira.

retrata o uso recorrente do esporte para angariar apoio popular. São inúmeros os exemplos na história brasileira. A ditadura militar buscou capitalizar o sucesso da Seleção de 1970, na Copa do México. O então prefeito de São Paulo, Paulo Maluf, comprou fuscas com verba pública para presentear os tricampeões.

A Olimpíada de Paris não foi capaz de estabelecer um instante de trégua na batalha ideológica brasileira. Enquanto petistas atribuem as medalhas ao Bolsa Atleta, criados na primeira gestão Lula, apoiadores do ex-presidente Jair Bolsonaro lembram que muitos da delegação nacional, como a judoca Beatriz Souza, que conquistou o ouro, são militares. Em 2021, Bolsonaro fez uma cerimônia para homenagear atletas militares laureados em Tóquio. Na segunda-feira, foi a vez de Lula tirar proveito e postar uma foto com a ginasta Rebeca Andrade. A designação da primeira-dama Rosângela Lula da Silva como representante do governo na França, com gastos de mais de R\$ 200 mil de sua comitiva, também é controversa.

O espírito olímpico que permeia os jogos pressupõe respeito ao adversário e às normas do jogo. Não tem nenhuma relação com os sentimentos que alimentam a disputa política brasileira, na qual o oponente é visto como um inimigo a ser destruído e o oportunismo é regra.



JOEL SAGET, AFP

PIRA ATRAI 10 MIL POR DIA

O içamento da pira olímpica virou uma das grandes atrações para o público em Paris. Apesar de ficar aceso durante todo o período dos Jogos, o balão que representa a pira só é elevado ao céu em determinados períodos do dia, do por do sol até a madrugada, no Jardim das Tuileries, onde está instalado. Diariamente, 10 mil pessoas compram ingressos para assistir ao evento na região.

Artigo

Dia dos Pais, cada vez mais presente no calendário do varejo e das famílias

DAVID HUNNER
Superintendente do Shopping Villagio Caxias

A celebração do Dia dos Pais proporciona ao varejo uma chance única de capitalizar sobre o desejo dos consumidores de presentear seus pais. Cada vez mais, essa data se torna um período estratégico para campanhas publicitárias e promoções, estimulando as vendas de produtos que variam de roupas e calçados a eletrônicos, livros e artigos esportivos. Para muitos varejistas, esta é uma das épocas mais importantes do calendário, ficando atrás apenas do Natal, do Dia das Mães e da Black Friday em termos de volume de vendas.

A relevância do Dia dos Pais não se limita ao aumento das vendas, mas também ao fortalecimento das marcas. As empresas utilizam a data para lançar campanhas que promovem a conexão emocional com os consumidores, criando anúncios que celebram a paternidade e reforçam valores familiares. Essas campanhas são

eficazes para atrair compradores e construir uma lealdade duradoura à marca.

Em 2023, o varejo apresentou um crescimento de 1,8% nas vendas durante a semana comemorativa em comparação com o ano anterior. Conforme dados da Associação Brasileira de Shoppings Centers (Abrasce), o comércio em shoppings no país movimentou R\$ 4,19 bilhões, sendo que a região Sul apresentou um crescimento mais tímido, de 0,8%, com um ticket médio de R\$ 211.

Ao longo dos últimos anos, os pais têm se tornado consumidores mais informados, exigentes e conscientes. A tecnologia, a valorização da qualidade e da sustentabilidade, o enfoque na saúde e no bem-estar; a diversidade, a inclusão e a busca por experiências personalizadas são algumas das principais tendências que moldam seus hábitos de consumo.

No cenário Brasil, conforme dados da Abrasce, a receita do

shopping acumulada até maio, está em -0,4% em comparação com 2023, acompanhando o cenário econômico geral do varejo. Porém, no geral, acreditamos que a resiliência na geração de empregos formais, agregada a boas promoções, pode contribuir para um segundo semestre mais positivo, tendo também uma melhora no indicador de vacância estabilizado em 4,8% da área bruta locável (ABL) nacional.

Em uma pesquisa divulgada pelo Reclame Aqui e Link em 2023, 78% dos consumidores deixaram para comprar o presente em cima da hora, e acredita-se que esse percentual deve se manter estável neste ano. Dessa forma, o comércio físico e, principalmente, os shoppings centers, pelas características de oferecerem um local atrativo, seguro e conveniente, combinação do mix de lojas e entretenimento, ajudam na descoberta do novo e do tão buscado presente, que representa o sentimento de carinho e de amor.

Fotos de leitores e artigos com 2,1 mil caracteres devem ser enviados para o email leitor@pioneiro.com, com nome completo, profissão, endereço, telefone e CPF do autor. As fotos também podem ser postadas no Instagram com a #doleitorpio. Os textos estão sujeitos a edição.

Grupo RBS

Fundador

Maurício Sirotsky Sobrinho
(1925-1986)

Presidente Emérito

Jayme Sirotsky

Publisher

Nelson P. Sirotsky

Conselho Editorial

Anik Suzuki
Claudio Toigo Filho
Débora Pradella
Jorge Audy
José Galló
Marcelo Rech
Marta Gleich
Ricardo Gandour
Rodrigo Lopes

Conselho de Acionistas

Nelson P. Sirotsky
Pedro Sirotsky
Sônia Pacheco Sirotsky
Marcelo Sirotsky
Fernando Ernesto Corrêa
Fernando Tornaim

Conselho de Gestão

Nelson P. Sirotsky
(presidente)
Fernando Tornaim
(vice-presidente)
Pedro Sirotsky
Geraldo Corrêa
Gilberto Meiches
Marcelo D. Ferreira
Maurício Sirotsky Neto
Roberto Sirotsky

CEO

Claudio Toigo Filho

Comitê Executivo

Marketing: Caroline Torma

Digital e Transformação: Marcelo Leite

Operações e Entretenimento Rádios: Marco Gomes

Gestão e Finanças: Mariana Silveira

Jornalismo e Esporte: Marta Gleich

Mercado: Patrícia Fraga

Pioneiro

Fundado em 4 de novembro de 1948

Diretor Regional RBS Caxias: Joel Goulart Junior

Gerente Comercial RBS Caxias: Greice Parenza

Gerente-executivo de Jornalismo: Nilson Vargas

Editora-Chefe Gaúcha Serra e Pioneiro: Tríssia Ordovás Sartori

A Essência de Ser Pai

Ser pai é embarcar em uma jornada extraordinária, onde cada passo é repleto de dedicação e aprendizado. É a mão firme que segura a nossa quando damos nossos primeiros passos, é a voz serena que nos orienta nos momentos de dúvida e é o abraço caloroso que conforta nas horas difíceis.

Celebramos a essência de ser pai – aqueles que, com coragem, ternura e amor incondicional, moldam o futuro e inspiram sonhos. Parabenizamos à todos que honram seus papéis na construção de lares felizes e comunidades fortes.

O nosso mais profundo respeito e gratidão, pois vocês fazem a diferença.

Feliz Dia dos Pais!



Viva em um endereço privilegiado pela natureza e próximo de tudo o que você precisa. Em Flores da Cunha a 10 minutos do Centro de Caxias do Sul.



Um empreendimento com mais de 15 hectares de área, 113 lotes urbanizados e acesso pela Rua Papa João XXIII, na cidade de Farroupilha.



☎ 54 9 9626 6633

www.olimoveis.com.br

   /olimoveis



ELEIÇÕES
2024

Em programação do MobiCaxias que entregou Agenda 2024 para pré-candidatos, antropólogo colombiano elencou 6 pontos para construir uma realidade de inovação social em Caxias do Sul

Para Caxias ser cidade INOVADORA

RENATA OLIVEIRA SILVA
renata.silva@pioneiro.com

Com o propósito de abordar o tema “cidades inovadoras” para os pré-candidatos aos cargos de prefeito, vice e vereador de Caxias do Sul, o Mobi Caxias trouxe o importante antropólogo colombiano, Santiago Uribe, para contar a experiência em Medellín, que saiu da condição de uma das cidades mais violentas do mundo para ingressar no time das mais inovadoras. Ele palestrou sobre *Territórios inovadores e transformações urbanas como eixo de inovação social*. A atividade aconteceu durante a entrega da Agenda Eleições 2024 aos políticos na última quarta-feira (7/8), estimulando e incentivando o debate sobre a cidade que se quer.

Nos anos 90, Medellín chegou a registrar 6.349 homicídios em 1991, sendo conhecida como “a cidade do narcotráfico” devido ao famoso Cartel de Medellín e do traficante Pablo Escobar. Após a morte de Escobar (1993), a região iniciou um projeto de mudança e Santiago Uribe participou deste processo que levou a cidade a tornar-se uma referência em inovação.

Desde então, Santiago viaja o mundo apresentando as ações que foram aplicadas em Medellín e seus resultados. Na palestra do evento do Mobi, o antropólogo trouxe aos pré-candidatos ao Executivo e Legislativo de Caxias do Sul, diversos pontos que são essenciais para tornar uma cidade um local mais cultural, seguro e inovador.

Confira no quadro abaixo seis pontos que devem merecer atenção dos gestores públicos para construir um caminho de inovação social.

Conferir no quadro abaixo seis pontos que devem merecer atenção dos gestores públicos para construir um caminho de inovação social.



Santiago Uribe falou sobre territórios inovadores e transformações urbanas, a partir da experiência de Medellín

UMA PROPOSTA PARA O FUTURO



1. DIÁLOGOS INTERGERACIONAIS

Santiago pontuou que, para pensar no futuro, é necessário que os políticos escutem os mais jovens, principalmente aqueles com menos de 20 anos, pois são eles que irão viver a cidade nos próximos anos.

— Procurem gerar diálogos intergeracionais com os jovens de Caxias do Sul. Eu não tenho nada contra lideranças mais velhas, mas se os jovens não estão aqui, não tem muito futuro — destacou.



2. OUVIR AS COMUNIDADES

Além de criar esses diálogos, ouvir as pessoas que vivem na cidade é essencial para entender o que é preciso melhorar. Segundo Santiago, Medellín elencou cinco pontos para melhorar as condições de vida dos moradores: investir na cultura local, gerar capital humano, desenvolver uma cidade pacífica e educadora, tornar Medellín um dos maiores destinos turísticos e em uma cidade inovadora. Depois, as lideranças empresariais, de bairros e de universidades se uniram e criaram um projeto.

— A cidade iniciou uma ação coletiva com muito debate. E a dica que ofereço é que vocês não devem procurar soluções perfeitas, pois não existem cidades perfeitas. Vocês precisam procurar soluções imperfeitas, para cidades imperfeitas. É melhor feito do que perfeito.



3. SAIR ÀS RUAS

Santiago também ressalta a importância de os políticos irem às ruas para, assim chegar no conceito de uma cidade inovadora.

— Os futuros prefeitos e vereadores precisam ler, caminhar, escutar e observar a cidade. Todos os dias falar com as pessoas, olhar para as ruas, sentir a cidade. E o que é uma cidade inovadora? É aquela que entende seu contexto, que compreende as necessidades das comunidades e que tenha a tecnologia para ser inclusiva — explicou.



4. CONTINUIDADE DOS PROJETOS

O antropólogo destaca que é preciso dar continuidade aos projetos, independentemente dos partidos, e que nenhuma cidade é transformada em quatro anos.

— Ninguém, nem prefeito e nem vereador, tem o poder de transformar uma cidade em quatro anos. Nos últimos 26 anos, uma coisa importante que eles aprenderam foi que eles podem ter construído escolas, arrumado ruas e bairros, mas eles sempre saem do cargo e dizem “eu faço parte da transformação de Medellín dos últimos 30 anos”, porque eles só continuaram o que foi colocado pela comunidade a partir dos anos 2000. Não seguir com os projetos das gestões anteriores é pior para o prefeito atual do que para o anterior e destrói os valores políticos de todo o ecossistema urbano. Essa é uma lição que aprendi em Medellín — frisou.



5. INVESTIMENTOS NA EDUCAÇÃO

Um dos pontos que Uribe reforçou diversas vezes foi a necessidade de investimentos na educação, e que a pobreza não significa violência. Ele relembra que foram criadas bibliotecas comunitárias nas periferias de Medellín e que é preciso olhar para essas pessoas com um olhar mais humanizado.

— Pobreza não significa violência. A educação é o caminho para o capital humano. A América Latina tem o maior número de pessoas morando nas periferias. Se desenvolvessem as periferias da América Latina, teríamos o continente mais desenvolvido do mundo — disse.



6. UNIÃO ENTRE AS LIDERANÇAS

E para finalizar, Santiago Uribe comentou que o Brasil sofre com o “Paradoxo da Diversidade”. Para explicar, fez uma comparação com o filme Encanto, em que a Família Madrigal tem poderes, menos a protagonista Mirabel. Porém, ao final do desenho animado, é revelado que o poder dela é unir essas diferenças.

— O poder de Mirabel é juntar as pessoas para trabalhar em um objetivo comum. A pergunta que deixo hoje aqui é: quem é a Mirabel de Caxias do Sul? Vocês precisam procurar lideranças que se unem por um objetivo comum — finalizou.



Várias cidade em uma só

O debate sobre cidades é riquíssimo. Cidades são espaço público e coletivo que colocam aos gestores públicos e legisladores o imenso desafio de harmonizar a convivência, a prestação de serviços, a produção e os inevitáveis conflitos decorrentes. Elas podem e devem funcionar bem, oferecendo qualidade de vida e sendo cidades humanizadas. Em anos eleitorais, como o atual, em que se elegem prefeitos e vereadores, o debate sobre a cidade que queremos deve atrair o interesse dos moradores.

Ao mesmo tempo, há

uma série de conceitos contemporâneos que uma cidade bem organizada e bem planejada deve atender: cidades inovadoras, cidades inteligentes, cidades sustentáveis, cidades mais humanas, cidades resilientes são conceitos que colocam o foco sobre aspectos essenciais.

A reportagem da página ao lado aborda elementos propostos pelo antropólogo colombiano Santiago Uribe a partir da experiência de Medellín, na Colômbia, sobre cidades inovadoras, em busca da inovação. Eles foram expostos em programação

do MobiCaxias, esta semana, para a entrega do documento *Agenda 2024 Eleições* aos pré-candidatos à prefeitura. Atender aos pré-requisitos que esses conceitos carregam, fruto de um debate internacional acumulado a partir da participação de especialistas, academia, administradores e comunidade, mais do que sintoma de modernidade, oferece pistas e propostas para a construção de uma cidade melhor, de uma realidade melhor nas cidades onde vivemos. Para o melhor debate, a comunidade deve se engajar e se interessar.



ASTHEGO CARLOS, DIVULGAÇÃO

Senador Paim ganha beijo da ativista Luiza Brunet

O senador Paulo Paim (PT-RS) ganhou um beijo de Luiza Brunet (foto), do Instituto Nós por Elas, na sessão especial do Senado, nesta quinta (8/8), sobre o Dia Internacional da Mulher Negra Latino-Americana e Caribenha e Dia Nacional de Tereza de Benguela e da Mulher Negra. “Foi uma grande honra receber a ativista do Nós Por Elas, Luiza Brunet”,

escreveu Paim em rede social. Ambas as datas são celebradas em 25 de julho. Na sessão, foi assinado acordo de cooperação entre Senado e Ministério da Igualdade Racional. No âmbito do acordo, foi lançado o Guia das Candidatas Femininas e Negras, para combater e superar o subfinanciamento para essas candidaturas e a sub-representação.

Ordens de início para Apolinário e Cristóvão

O deputado estadual Neri, o Carteiro (PSDB) informou em rede social que saíram as ordens de início para obras de reforma no Instituto de Educação Cristóvão de Mendoza e na Escola Estadual Apolinário Alves dos Santos. No caso do Cristóvão, é a segunda parte das obras de recuperação do colégio. A construtora Cidade, de Bento Gonçalves, executará a reforma geral em três blocos, com investimento de R\$ 14,2 milhões. Já no caso

do Apolinário, é a recuperação da rede elétrica. As más condições da rede causaram a interdição da escola, situação que perdura desde dezembro. A obra chegou a ser orçada em R\$ 112 mil, mas o investimento anunciado é de R\$ 83 mil.

5 ANOS NO IMIGRANTE

Quem segue esperando é a recuperação do muro do Colégio Imigrante, que desabou em 2019. Vai para cinco anos.

Ex-vereador lamenta veto derrubado

O ex-vereador Paulo Périco entende que a Câmara deveria ter acatado o veto do prefeito Adiló Didomenico, na sessão de quinta (8/8), para o projeto Adote uma Escola, do vereador Ricardo Zanchin (Novo). O veto foi derrubado por 15 votos a 7. Périco argumenta que já existe lei que considera “mais ampla” sobre o assunto, a Lei 8.402/19, de sua autoria, que instituiu o Programa Escola Melhor: Sociedade Melhor, que abre possibilidade de pessoas físicas e jurídicas, inclusive de fora de Caxias do Sul, fazerem parcerias com escolas municipais. – A duplicidade de leis deveria ser evitada – entende Périco.

Guia para candidatas femininas e negras

O Guia das Candidatas Femininas e Negras está disponível na biblioteca digital do Senado.

– Muito emocionada de fazer parte desse lançamento do Guia das Candidatas Femininas e Negras. É um marco muito importante na sociedade brasileira – disse Brunet, que lançou o Nós Por Elas junto com mais quatro mulheres. – Nós temos, no plano da

política brasileira, em qualquer esfera de poder, não mais do que 6% nessas cadeiras dos parlamentos de mulheres negras. Mulheres negras são mais de 28% da sociedade brasileira. Essa democracia, para ser verdadeira, precisa contar com mulheres negras nesses espaços – disse Edilene Lobo, primeira ministra negra no TSE (o Tribunal Superior Eleitoral).

Iluminação é, sinaleira não é

A respeito da escuridão e pouca visibilidade em trechos da Rota do Sul (página 6) e da ausência de sinalização refletiva que auxilie a visibilidade, o Daer menciona em nota, onde informa sobre etapas da recuperação da rodovia, que iluminação é com os

municípios. Chama atenção que instalação de sinaleiras, outro equipamento preventivo, não pode ser com os municípios, visto que a concessionária da RS-122, a CSG, não autorizou o município a instalar sinaleiras no acesso a Forqueta, e o Estado é o poder concedente.

Projeto Aniversário
RAcic
A conexão com o agora

Marcopolo 75
anos

Marcopolo, 75 anos de protagonismo em mobilidade

12
AGOSTO
12h

André Armaganijan

CEO da Marcopolo



PATROCÍNIO DIAMANTE

CÍRCULO SAÚDE **FLORENSE**

Grupo **RBS** **Marcopolo 75** anos

RANDONCORP **Sicredi** **Pioneiro 120**

UCS
UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL

Livre para todos os públicos.

TRÂNSITO Sem equipamentos para auxiliar visibilidade, motoristas têm um grande desafio, sobretudo em dias com neblina

Falta de sinalização na Rota do Sol dificulta o tráfego à noite

BRUNO TOMÉ
bruno.tome@pioneiro.com

A um pouco mais de quatro meses do verão, a Rota do Sol (RSC-453), principal ligação entre Serra e Litoral Norte, apresenta problemas que já são conhecidos entre os motoristas. Porém, uma das situações anda gerando muitas reclamações: a dificuldade de visibilidade durante viagens noturnas. Os relatos são da falta de sinalização e equipamentos viários, como os tachões refletivos, o popular olho de gato, sobretudo em dias de muita neblina.

Na última quinta-feira, a reportagem percorreu, entre o final da tarde e o início da noite, o trecho entre o acesso ao bairro Jardim das Hortênsias, em Caxias, e o trevo de Lajeado Grande, em São Francisco de Paula. A Rota do Sol está às escuras.

Por volta de 18h15min, a reportagem saiu do trevo de Lajeado Grande em direção a Caxias. Dos 46 quilômetros percorridos, são raros os trechos com os tachões ou alguma sinalização

luminosa, como pode ter nos guard rails. A maior parte da via está, como relatam os motoristas, sem os equipamentos que ajudariam a melhorar a visibilidade noturna.

O que é notado pela reportagem também é uma situação que se repete com frequência no inverno. No surgimento de neblina, não há qualquer equipamento que auxilie na visibilidade dos motoristas. Durante a noite, os únicos auxílios para uma visualização melhor ou pontos de referência são em trechos em que outdoors estão iluminados.

A rodovia é de responsabilidade do Departamento Autônomo de Estradas de Rodagem (Daer). Em nota, a autarquia estadual afirma que está em “desenvolvimento do anteprojeto simplificado para nas próximas semanas promover a contratação integrada emergencial da empresa que fará a recuperação definitiva”. Nesta recuperação, conforme o departamento, está a renovação de toda a sinalização (confira a nota na íntegra no quadro).



Rota do Sul completamente escura no trecho perto da entrada de Décio Ramos, em São Francisco de Paula

O QUE DIZ O DAER

Em nota enviada à reportagem, o Daer afirma que a primeira etapa da recuperação buscou desobstruir trechos da Rota do Sol e melhorar as condições de trafegabilidade e segurança. Nas próximas semanas, uma empresa deve ser contratada para trabalhos definitivos:

O Daer informa que a Rota do Sol está entre as 30 rodovias priorizadas no Plano de Reconstrução do Governo do Estado. No primeiro momento, foi utilizado o contrato de conservação para fazer a desobstrução e realizar serviços de recuperação para deixar a rodovia em condições mínimas de trafegabilidade e segurança. Esta foi a primeira etapa do enfrentamento da calamidade. Agora o Daer está trabalhando na segunda etapa, que é o desenvolvimento do anteprojeto simplificado para nas próximas semanas promover a contratação integrada emergencial da empresa que fará a recuperação definitiva. Dentro dessa etapa de recuperação definitiva estará incluída toda a renovação da sinalização”.



Muitos buracos se formaram na pista

Pista remendada

A chuva de maio não trouxe apenas deslizamentos na Rota. Logo após o evento climático, muitos buracos surgiram na pista, especialmente no trecho entre Caxias e São Francisco de Paula. Como noticiado anteriormente, uma operação de recuperação se iniciou ainda em junho.

O que se vê atualmente é uma pista bastante remendada, principalmente onde estavam estes danos. Inclusive, há pelo menos um ponto em que os buracos já voltam a aparecer. É próximo à Penitenciária Estadual de Caxias, no Apanhador.

Na nota, o Daer afirma que a primeira etapa do trabalho de recuperação buscou deixar a pista “em condições mínimas de trafegabilidade e segurança”.

Mesmo com a chuva de maio, o problema na pista, porém, é recorrente. Pelo menos três matérias do Pioneiro em 2023 chamavam atenção para mesma condição de uma pista remendada. No trecho entre Caxias e São Francisco de Paula, a reportagem contou pelo menos 11 placas danificadas e outras 12 parcialmente ou completamente encobertas pelo mato.

TRAGÉDIA AÉREA

Avião que caiu em São Paulo esteve em Caxias do Sul dois dias antes do acidente

A aeronave operada pela Voepass Linhas Aéreas, que caiu no interior de São Paulo no começo da tarde de sexta-feira, esteve no Aeroporto Hugo Cantergiani, em Caxias do Sul, na

última quarta-feira, dois dias antes do trágico acidente. A informação foi confirmada pela prefeitura.

Sexta, o avião levava 57 passageiros e quatro tripulantes

e caiu sobre o município de Vinhedo, no interior de SP, às 13h22min. Segundo as autoridades, não há sobreviventes.

De acordo com a prefeitura de Caxias do Sul, a aeronave

ve ATR, de prefixo PS-VPB, operou a rota entre Caxias e Guarulhos, pela última vez, na quarta-feira, sem incidentes. Anteriormente, no dia 2 de agosto, o avião havia feito o

mesmo trajeto, também sem relatos de problemas.

Na mesma nota, a prefeitura lamentou o acidente e se solidarizou com os familiares das vítimas.

ENTRE CAXIAS E FARROUPILHA Mudanças vão proporcionar o acesso com segurança a Forqueta

Obras para o retorno na RS-122 começam segunda

MARCOS CARDOSO
marcos.cardoso@pioneiro.com

A concessionária Caminhos da Serra Gaúcha (CSG) informou, por meio de nota (confira abaixo) no final da manhã de sexta-feira, que o retorno no km 64 da RS-122 será reaberto. Os trabalhos começam a partir de segunda-feira. A determinação partiu do governo do Rio Grande do Sul, que concede a administração da rodovia à empresa CSG.

De acordo com a nota, serão realizadas obras de remodelação da alça de retorno próxima ao posto do Grupo Rodoviário de Farroupilha. As atividades incluirão a execução de pavimentação, drenagem e a instalação de dispositivos de segurança. Durante o período das obras, informa a CSG, haverá impacto no trânsito, com possível necessidade de estreitamento da pista.

No final da tarde da última quinta, a prefeitura de Caxias do Sul entrou com uma ação judicial contra a concessionária Ca-



PORTHUS JUNIOR

Será feita a remodelação da alça de retorno próxima ao posto do Grupo Rodoviário de Farroupilha

NOTA DA CSG

"Por determinação do Poder Concedente, o dispositivo de retorno do km 64 da ERS-122 será reconstituído. Assim, a partir de 12 de agosto, segunda-feira, será realizada obra de remodelação da alça de retorno próxima ao posto da Brigada Militar Rodoviária de Farroupilha. As atividades incluirão a execução de pavimentação, drenagem e a instalação de dispositivos de segurança. Durante o período das obras, haverá impacto no trânsito, com possível necessidade de estreitamento da pista."

minhos da Serra Gaúcha (CSG) pela instalação de um conjunto de semáforos no acesso ao bairro de Forqueta, na RS-122. A prefeitura iniciou a colocação

dos equipamentos no dia 31 de julho, mas foi impedida de dar continuidade pela CSG, que administra a rodovia.

Segundo o procurador-geral

do município, Adriano Tacca, o pedido busca, mediante uma medida liminar, autorização na Justiça para instalar o conjunto de semáforos.

RELEMBRE O CASO

■ O plano para instalação do semáforo por parte da prefeitura foi anunciado ainda na última segunda-feira (29). Após uma reunião realizada com o diretor-geral do Departamento Autônomo de Estradas de Rodagem (Daer), o prefeito de Caxias, Adiló Didomenico disse que daria o prazo até a terça-feira (30) para um retorno da concessionária sobre o projeto dos semáforos.

■ Como não havia recebido a resposta, determinou a

instalação. Ele reiterou que as conversas com a CSG se iniciaram ainda em fevereiro e que o projeto foi protocolado em abril no governo do Estado.

■ Na quarta de manhã, a prefeitura iniciou a instalação. Um poste foi colocado no km 64. O objetivo era que, após a secagem do concreto, as placas com sinais luminosos fossem instaladas. Porém, durante a tarde, funcionários da CSG tentaram retirar a haste. Eles foram impedidos por moradores.

■ Nesta tentativa, prefeito e representantes da CSG acabaram tendo uma conversa informal. Do encontro, surgiu a reunião realizada na sexta entre a prefeitura, representantes da CSG e do Comando Rodoviário da Brigada Militar (CRBM) se reuniram para discutir o assunto. Porém, o chefe do Executivo disse que não houve avanço na permissão para a instalação da sinalização e determinou que a PGM ingressasse com um processo na Justiça, o que foi feito nesta quinta-feira.

PREVISÃO DO TEMPO

Sem chuva, com frio e chance de neve no final de semana

PEDRO ZANROSSO
pedro.zanrosso@pioneiro.com

A massa de ar polar que retornou ao Estado na sexta-feira antecipa como será o final de semana na Serra. Com temperaturas negativas previstas para o sábado e domingo, segundo a Climatempo, há chance de nevar nas partes mais altas da região, em cidades como São José dos Ausentes e Cambará do Sul.

Em Ausentes foi registrada menor temperatura desta sexta no Estado, 1,6°C. Em Vacaria, se-

gundo as medições do Instituto Nacional de Meteorologia (INMET), o amanhecer foi de 2,9°C.

No final de semana o frio ganha força. Bento Gonçalves, que registrou mínima de 4,4°C nesta sexta, pode ter geada e no amanhecer de domingo e temperatura de 2°C pela manhã.

Ainda que possível, a chance de neve no final de semana, de acordo com a Climatempo, é baixa. A falta de umidade em dias de céu aberto e temperaturas que não baixam de -2°C diminuem as probabilidades.

TEMPERATURAS

Mínimas e máximas previstas para alguns municípios da região:

São José dos Ausentes

■ Mínimas de -1°C no sábado e -2°C no domingo
■ Máximas de 9°C e 11°C

Cambará do Sul

■ Mínimas de 2°C no sábado e 1°C no domingo
■ Máximas de 11°C e 13°C

Caxias do Sul

■ Mínimas de 5°C no sábado e 4°C

no domingo

■ Máximas de 11°C e 13°C

Bento Gonçalves

■ Mínima de 3°C no sábado e 2°C no domingo
■ Máximas de 14°C e 16°C

Canela

■ Mínima de 3°C no sábado e 2°C no domingo
■ Máximas de 14°C e 15°C

SAÚDE

Vacinas contra a gripe são aplicadas em evento cultural

Neste sábado, ocorre em Caxias do Sul uma ação de vacinação contra a gripe (influenza) na Rua Irma Valiera, entre as ruas Dr. Bozano e Teixeira Mendes, na região dos bairros São Pelegrino e Euzébio Beltrão de Queiroz. A ação ocorre das 15h às 18h, durante o evento Poesia de Rua, organizado pelo Vivacidade, em frente ao muro pintado, próximo ao Cemitério Municipal.

Segundo a Secretaria Municipal da Saúde (SMS), a vacina estará disponível para pessoas a partir dos seis meses de idade – crianças devem apresentar a caderneta de vacinação. A iniciativa terá também a presença do personagem Zé Gotinha.

A vacina contra a gripe também continua disponível nas UBSs para toda a população. O horário é das 8h às 15h. Já nas UBSs de horário estendido (Cinquentenário, Cruzeiro, Desvio Rizzo, Eldorado, Esplanada, Reolon, Vila Ipê), o horário de atendimento é das 8h às 18h.

SALVE VIDAS

Hemocentro de Caxias precisa de doação de sangue

O Hemocentro Regional de Caxias do Sul está com os níveis de sangue em situação crítica e precisa de doações, principalmente dos tipos O- (doador universal) e O+. As doações devem ser agendadas preferencialmente pelo WhatsApp (54) 98418-8487 ou pelo telefone (54) 3290-4580. O atendimento é realizado de segunda a sexta-feira, das 8h15min às 16h45min, e aos sábados, das 8h às 12h. O Hemocentro fica na Rua Ernesto Alves, 2.260, ao lado da UPA Central.

Podem doar sangue pessoas entre 16 e 69 anos que estejam pesando mais de 50kg. Menores de 18 anos necessitam de uma aprovação formal dos pais ou responsáveis. É indispensável a apresentação de documento com foto. E vale também lembrar, que no dia da coleta, é necessário estar bem alimentado e não ter consumido alimentos gordurosos nas últimas três horas que antecedem a doação.

ALTAS HABILIDADES Morgana Pelegrini e Luiz Veras só fizeram a avaliação após o filho, Arthur, ter a condição descoberta

Família com superdotação conta mudanças após o diagnóstico

ANDREI ANDRADE
andrei.andrade@pioneiro.com

Foi no auge da pandemia, quando Arthur tinha quatro anos e aprendeu a ler e a escrever sozinho, sem ser necessário qualquer estímulo dos pais, que Morgana Pelegrini e Luiz Veras decidiram levar o primogênito a uma neuropsicóloga, para a avaliação que diagnosticou o que eles estavam imaginando: Arthur é superdotado. A surpresa maior, no entanto, foi quando o casal passou também por avaliação, que a família descobriu ser toda ela superdotada.

O que os distinguiria ainda mais de uma família típica, contudo, foram os diagnósticos que viriam a seguir: mãe e filho foram detectados também com TEA (Transtorno do Espectro Autista), enquanto o pai, além do TEA, recebeu o diagnóstico de uma terceira atipia, o TDAH (Transtorno do Déficit de Atenção com Hiperatividade).

A singularidade da própria situação que vive em casa fez com que Morgana se especializasse no atendimento a famílias neurodivergentes, que atualmente realiza no complexo especializado em saúde mental Jordani Mental Care, em Caxias do Sul.

Nas vésperas do Dia Internacional das Altas Habilidades/Superdotação (AH/SD), comemorado em 11 de agosto, Morgana explica que a vida de pessoas cuja superdotação está associada a outra atipia, como o TEA ou o TDAH, traz o desafio diário de explorar potencialidades ao mesmo tempo em que tem de lidar com limitações físicas e emocionais:

– Posso dizer que é como um

cabo de guerra dentro do cérebro. Todos nós temos facilidade em aprender, mas enfrentamos dificuldades de interação, de ser mais inflexível, de precisar de uma rotina previsível. O Arthur, ao mesmo tempo em que tem uma imaginação muito fértil para criar histórias e desenha muito bem, tem dificuldade para segurar talheres. Diariamente a gente vive essa necessidade de equilibrar na balança uma alta capacidade da superdotação e uma limitação própria do nosso transtorno.

É ainda mais importante a busca pelo diagnóstico, a fim de ter, acima de tudo, mais autoestima e qualidade de vida.

Ao contrário do TEA e do TDAH, a superdotação não é considerada um transtorno, por não estar enquadrada na Classificação Internacional de Doenças (CID). É considerada uma condição atípica do neurodesenvolvimento. Isso, porém, não torna mais simples a vida da pessoa superdotada, especialmente na infância, e particularmente na escola. A principal dificuldade que uma criança superdotada enfrenta costuma ser o fato de que, tendo uma facilidade maior para aprender ou realizar uma tarefa, logo tendo a ficar entediada com a repetição de conteúdo, perdendo assim o interesse em participar da aula.

– Enquanto uma pessoa típica pode precisar de 10 repetições (*para aprender algo novo*), o superdotado precisa de uma ou duas, no máximo. O ideal seria que se colocasse a criança numa série compatível com a sua cognição, ou enriquecer o currículo, o que não é feito – analisa Morgana.



Arthur e Morgana Pelegrini: mãe e filho têm diagnóstico de superdotação, assim como o pai do menino, Luiz

Detecção é importante também na fase adulta

Se na infância o diagnóstico pode ser decisivo para a criança alcançar uma vida mais plena e realizar todo o seu potencial criativo, também na fase adulta ter o diagnóstico de superdotação é importante. Morgana Pelegrini relata que, quando passou a conhecer melhor o próprio funcionamento, convivendo com a superdotação e com o autismo, passou a controlar melhor crises de raiva e aprendeu a dosar melhor o próprio esforço emocional, a fim de evitar sobrecargas. Como resultado final, obteve uma maior autoestima e

mais preparo para explorar suas capacidades incomuns.

– Durante toda a vida tentei me encaixar nos ambientes que frequentava, sempre com a sensação de não pertencer. Acabava camuflando o que eu era realmente, e rebaixando o meu potencial. Fazia o mínimo, apenas para poder passar de ano, porque os assuntos não me interessavam. Tendo o diagnóstico, passei a entender que funcionava de forma diferente e assim me conheci melhor. Até pouco tempo, eu sequer sabia do que eu gostava, porque tinha passado a vida

tentando me encaixar no gosto das outras pessoas. Quando tu passar a funcionar como você é, ao invés de tentar se encaixar apenas, esse é o benefício maior, que traz todos os outros consigo.

Em sua atuação na clínica Jordani, Morgana ajuda famílias neurodivergentes a investigar comorbidades associadas a essa condição:

– Quando faço o histórico de um paciente que chega na clínica e percebo que há possibilidade de ser um superdotado, encaminho para a avaliação adequada – comenta.

DADOS*

■ A superdotação é um fenômeno de base genética que envolve capacidades notáveis intelectuais, socioemocionais e de aprendizagem. Alguns estudos sugerem que entre **2% e 5%** da população global pode ser considerada superdotada. Os números variam de acordo com as definições e métodos de identificação em diferentes países.

■ No Brasil, estima-se que cerca de **4 milhões** de pessoas sejam superdotadas. Apesar desse número significativo, em 2023, apenas **26.815 alunos** foram identificados como

superdotados na educação básica brasileira. Essa diferença pode refletir uma subnotificação ou a falta de políticas eficazes para a identificação e apoio a esses indivíduos.

■ Em Caxias do Sul, segundo a Secretaria Municipal da Educação, atualmente, há **63 crianças** com altas habilidades na rede municipal de ensino. O montante representa **0,14%** do total de estudantes da rede municipal, que é de **45 mil alunos**. Em 2021, o percentual de estudantes identificados era de 17 alunos.

ENTENDA*

■ As capacidades cognitivas avançadas podem resultar em uma série de desafios e oportunidades. Por um lado, os superdotados podem ter alta performance acadêmica e contribuições transformadoras nas áreas de interesse. Por outro, podem enfrentar desafios emocionais e sociais, como isolamento, estresse e ansiedade, devido às expectativas elevadas e à intensidade emocional que vivenciam.

■ Algumas características que ajudam a identificar um superdotado são: ter uma memória excepcional, processar informações rapidamente, ser criativo, solucionar problemas de forma distinta e pensar de forma diferente da maioria.

■ A identificação precoce permite ações para um desenvolvimento mais adequado da criança, na mesma

medida em que uma avaliação inadequada pode prejudicar o indivíduo e todo o seu crescimento. A avaliação correta não se resume à identificação da superdotação, mas auxilia a pessoa a acreditar em suas capacidades, contribuindo para seu autoconhecimento e mudanças necessárias na sua rotina.

■ Os resultados dos testes são interpretados de forma abrangente, considerando a história de vida da criança. Muito se fala sobre o Quociente de Inteligência (QI), porém esse teste é apenas uma parte da avaliação. O laudo deve incluir perfil e nível de superdotação, estilo de aprendizagem, perfil cognitivo e socioemocional, e adequações necessárias tanto no ambiente escolar quanto familiar.

*Fonte: Jordani Mental Care, com MCOM Comunicação

NOVA PRATA Festejos de aniversário do município seguem até domingo



Dupla sertaneja Zezé di Camargo e Luciano é a atração em show neste sábado à noite

Cem bolos para a festa do centenário

A capital nacional do basalto, Nova Prata, comemora cem anos de emancipação neste domingo. E com o intuito de celebrar o centenário do município, a comunidade pôde participar de forma ativa dos festejos, compartilhando o próprio bolo para as celebrações.

A festa dos cem anos com cem bolos de aniversário é uma ideia da prefeitura para aproximar a população e as entidades locais da história de Nova Prata. A prefeitura e a Câmara de Vereadores também contribuirão, cada uma com um bolo de 15 quilos.

Segundo a prefeitura, a maior parte das inscrições foi feita por empresas, instituições, associações e escolas, mas também houve moradores engajados

PROGRAMAÇÃO

Sábado

■ 22h30min – Show de Zezé di Camargo e Luciano

Domingo

■ 8h – Missa do Centenário
■ 16h – Festa dos Bolos

no projeto. No domingo, a festa ocorre a partir das 16h, no Largo da Prefeitura, que fica na Avenida Fernando Luzato, 158, no Centro. Paralelamente ao centenário de Nova Prata, é realizado o 20º Festival Internacional de Nova Prata.

Na comemoração, cada participante deverá estar disponível para cortar e servir o próprio bolo no dia do evento, além

de providenciar pratos, garfos e guardanapos para servir o alimento.

– A gente se sente muito bem em participar, quando vê que aqui onde moramos temos qualidade de vida. Então, qualquer morador pratense de muito tempo sente isso, como eu que nasci, vivi e trabalhei sempre aqui. Tenho orgulho de morar aqui, fazer parte da comemoração, ter constituído minha família e continuar até hoje aqui – conta Neli Salete Toscan Vieira, 61 anos, moradora aposentada que fará parte do evento.

A estrutura individual e a identificação dos participantes durante o evento ficarão sob responsabilidade da administração municipal. Em caso de chuva, o evento será mantido.

PARA AS VÍTIMAS DA ENCHENTE

Banco de Alimentos promove Sábado Solidário

O Banco de Alimentos de Caxias do Sul, órgão ligado à Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Smapa), será parte de uma iniciativa da Rede de Bancos de Alimentos do RS. Neste sábado ocorre uma edição especial do programa Sábado Solidário. Alimentos não perecíveis e cestas básicas arrecadadas serão destinadas às vítimas da enchente de maio no Estado. Os voluntários estarão em mercados caxienses arrecadando as doações.

Além de Caxias do Sul, estarão presentes no projeto os Ban-

ONDE AJUDAR

Confira os mercados participantes em Caxias do Sul:

- Rede Andreaazza
- Rede Multimercados
- Rede Zaffari
- Via Atacadista (Rua Matteo Gianella, 553, bairro Marechal Floriano)
- Super Testolin (Rua Marechal Floriano, 1.490, bairro Pio X)
- Fort Atacadista (Rua Tronca, 1.370, bairro Exposição)
- Super Rio Branco (Avenida Rio Branco, 1.314, bairro Rio Branco)

cos de Alimentos de Alegrete, Cachoeirinha, Porto Alegre, Pelotas, Santa Maria, Tramandaí, Vale do Sinos e Viamão. As doa-

ções serão repassadas para mais de mil organizações sociais, que atendem as comunidades mais carentes das cidades.

NO SALÃO PAROQUIAL

Sábado tem Feira São Pelegrino

Ocorre neste sábado, em Caxias do Sul, a Feira São Pelegrino. Será das 10h às 18h, no Salão Paroquial. O evento tem como objetivo promover o comércio local com o trabalho de arte-

sãos. A entrada é gratuita.

A nona edição da feira terá cem expositores de diversos segmentos, que venderão cosméticos, semijoias, vestuário e gastronomia.

PROGRAMA-SE

Evento para adoção de cães é remarcado para o dia 17 de agosto

Devido às más condições climáticas, a feira da adoção de cães no Shopping Villaggio Caxias, que estava prevista para o último dia 4, foi adiada e já tem a nova data. O evento foi remarcado para o dia 17 de agosto, no mesmo local. No total, 26 animais resgatados estarão disponíveis para adoção.

A feira é feita em parceria com o Instituto Patinhas, com sede em Caxias do Sul, e ocorrerá das 15h às 18h30min, no espaço Villaggio Pet. Esta é a segunda vez que o empreendimento realiza a ação com animais resgatados na catástrofe ambiental que atingiu o Estado em maio.

O Instituto Patinhas amparou mais de cem cachorros, resgatados de municípios como Canoas, Cruzeiro do Sul, Muçum e Roca Sales. Na edição anterior, em julho, oito cães ganharam um novo lar. Desta vez, haverá 14 cachorros resgatados das enchentes e outros 12 resgatados de maus tratos em Caxias do Sul. Em caso de más condições

climáticas, o evento será novamente cancelado.

– Sempre conscientizamos os adotantes quanto à responsabilidade que os bichinhos demandam, assim como é com um filho. Eles não são objetos, mas seres vivos que também precisam de paciência para o processo de adaptação. Alguns são filhotes, outros idosos, por isso exigem mais cuidados – alerta a presidente do Instituto Patinhas, Natiele Gomes.

Durante a Feira de Adoção no Villaggio Caxias, o instituto também arrecadará doações de caminhas, cobertinhas, remédios e ração, além da venda de produtos da ONG. O lucro total será destinado em prol da causa animal.

Para adotar, é necessário ser maior de 21 anos, levar um vídeo mostrando os ambientes da casa onde o pet irá residir e um comprovante de residência. Os adotantes devem passar por entrevista para análise da possibilidade de adoção.

INSTITUTO PATINHAS, DIVULGAÇÃO



Cachorra Nonona de 14 anos

A operadora HUMANA SAÚDE SUL LTDA, com registro na ANS sob o nº 34.818-0, diante da obrigação legal contida no inciso II, parágrafo único, art. 13, da Lei nº 9666/98 e na Súmula nº 26/2015-ANS, bem como ainda, em face das tentativas sem sucesso de notificação pessoal, vem, por meio do presente Edital, NOTIFICAR os beneficiários abaixo listados para que, no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar desta publicação, regularizem a situação de seu plano de saúde, garantindo, assim, a manutenção dos serviços contratados, podendo, para tanto, comparecer à sede da empresa, situada na Av. Júlio de Castilhos, 2307 - Centro, Caxias do Sul - RS, 95010-005, de segunda a sexta, horário comercial. A não regularização da situação contratual no prazo acima conferido acarretará na adoção das medidas previstas na legislação supramencionada. A HUMANA SUL, aproveita o ensejo para ressaltar o prazer em tê-los como clientes, desejando que esta relação permaneça firme e duradoura.

CONTRATO: 417274455CPF: 010815290; CONTRATO: 423979908CPF: 042257450; CONTRATO: FAT138212CPF: 030679210CONTRATO: 418551991CPF: 040284350; CONTRATO: 438384316CPF: 071306480; CONTRATO: FAT1383250CPF: 035550280CONTRATO: 422899043CPF: 896614990; CONTRATO: 423403089CPF: 011388840; CONTRATO: 439115284CPF: 009052600CONTRATO: 448462774CPF: 030063770; CONTRATO: 460154089CPF: 02894893; CONTRATO: 493814534CPF: 053031306CONTRATO: 461463124CPF: 011203930; CONTRATO: 451903573CPF: 468867540; CONTRATO: 452334419CPF: 846956606CONTRATO: 462941133CPF: 025821865; CONTRATO: 464871317CPF: 018103990; CONTRATO: 467293534CPF: 070744244CONTRATO: 467881306CPF: 468852500; CONTRATO: 468687766CPF: 033746650; CONTRATO: 468069352CPF: 050472230CONTRATO: 468178626CPF: 040585380; CONTRATO: 468445274CPF: 036705710; CONTRATO: FAT1014800CPF: 439198150CONTRATO: 468521708CNPJ: 468230310001; CONTRATO: 46878841CNPJ: 2511551890001; CONTRATO: FAT127380CPF: 803917370CONTRATO: 46893837CNPJ: 269493260001; CONTRATO: 470132582CNPJ: 233140800001; CONTRATO: FAT132811CPF: 0903513250CONTRATO: FAT1351590CPF: 011886500; CONTRATO: FAT136004CPF: 466252580; CONTRATO: FAT137008CPF: 039558390CONTRATO: FAT137563CPF: 722813670; CONTRATO: FAT138015CPF: 013757380; CONTRATO: FAT138838CPF: 014016990CONTRATO: FAT124433CPF: 014606970; CONTRATO: FAT25055CNPJ: 261486860001; CONTRATO: FAT27004CNPJ: 041547210001CONTRATO: 462607026CPF: 009050310; CONTRATO: 469517240CPF: 018042190; CONTRATO: FAT138344CPF: 018212290CONTRATO: 462377142CPF: 041536290; CONTRATO: 468565463CPF: 010720650; CONTRATO: 468120575CPF: 017036190CONTRATO: 42785055CNPJ: 204276890001

SÉRIE C Caxias precisa vencer o Ferroviário-CE, sábado, no Centenário, para se distanciar de vez da zona de rebaixamento

Noite para definir o futuro

RAFAEL RINALDI
rafael.rinaldi@pioneiro.com

Ninguém imaginava que a volta do Caxias à Série C em 2024 fosse carregada de tanto sofrimento até o final da primeira fase da competição. Antes do campeonato iniciar, o discurso de todos no estádio Centenário era de classificar o clube entre os oito melhores para a etapa seguinte.

Mas o cenário que se vê, falando três rodadas para o fim do turno, é de muita preocupação.

A partir das 19h30min deste sábado, o Grená volta a campo para mais um capítulo decisivo

na luta contra o rebaixamento. Diante de seu torcedor, o time de Thiago Gomes recebe o também desesperado Ferroviário-CE, vice-lanterna da competição, com 14 pontos, só um a menos do que o Caxias.

– Chega nessa reta final do campeonato, eles têm que ganhar, nós temos que ganhar. Então, por mais que a partida inicie sendo aquele jogo de xadrez, todo mundo se estudando, mesmo que a gente queira ir para cima, pode ser que o jogo em algum momento se crie nesse cenário mais aberto. Temos que preparar nossos jogadores para todos os cenários – avaliou o técnico Thiago Gomes.

As três vitórias que o trei-

nador possui em sete jogos no comando grená foram dentro do Estádio Centenário. E o time vai precisar muito do fator local para vencer os cearenses e também o ABC, na rodada seguinte. Com essas duas vitórias, o Caxias atingiria os 21 pontos e ficaria próximo de escapar da ameaça de rebaixamento.

– O Caxias, se conseguir realizar o dever de casa, as duas vitórias, está, na minha opinião, salvo de qualquer risco de rebaixamento. Eu acredito que nem todos os times da parte de baixo da tabela, nos últimos três jogos, vão conseguir pontuar mais de seis pontos. Ou seja, teriam que fazer mais do que 70% de aproveitamento. Se a gente fizer esses

66%, que seriam duas vitórias, nós estamos salvos de qualquer risco de rebaixamento – comentou o treinador.

E para evitar a volta à Série D em 2025, o torcedor mais uma vez será fundamental. A direção grená aposta nisso e fez uma um novo combo promocional para as últimas duas partidas dentro de casa. Ao valor de R\$ 20, o torcedor terá acesso aos dois jogos decisivos da equipe contra Ferroviário e Abc, este no domingo (18).

– Precisamos do nosso torcedor. Precisamos deles na nossa casa. Está tudo nas nossas mãos e só depende de nós, conseguir tirar o Caxias dessa - destacou o zagueiro Lucas Cunha.

VITOR SOCCOL, CAXIAS, DIVULGAÇÃO



Técnico Thiago Gomes aposta em duas vitórias em casa para salvar o clube do rebaixamento

Times pressionados e com dúvidas

O Caxias ainda não confirma a presença do meia Tomas Bastos no jogo. Com desconforto no joelho, o atleta fará um teste e, se não atuar, Barba iniciará o confronto uma vez que Pedro Cuiabá, que havia entrado diante do Ypiranga, recebeu o terceiro cartão amarelo e está suspenso.

Com dores musculares o lateral-direito Marcelo e o atacante Peu também são dúvidas. Yuri Ferraz e Robinho são as alternativas.

Já os cearenses chegam com novidade na casamata. Paulinho Kobayashi deixou o comando do clube após o empate em casa contra o Sam-

paio Corrêa.

O técnico Ranielle Ribeiro fará sua estreia. O novo comandante coral tem passagem por outros clubes do Nordeste, como ABC e Santa Cruz.

– Essa é uma desvantagem que a gente tem nesse jogo. O Ferroviário vem com um novo treinador, chegamos no escu-

ro. Não sabemos se ele vai mudar um, dois, três jogadores, se vai mudar o sistema tático ou se, daqui a pouco, virá com três zagueiros para espelhar o jogo em cima do nosso modelo. Mas o ponto todo é um treinador que chega para dar uma motivação nova – apontou Thiago Gomes.

19H30MIN DE SÁBADO



X



CAXIAS

FERROVIÁRIO

Thiago Coelho
Lucas Cunha
Dirceu
César Henrique
Yuri Ferraz (Marcelo)
Elyeser
Tomas Bastos (Barba)
Galvan
Gabriel Silva
Robinho (Peu)
Álvaro

Douglas Dias
Israel
Bruno Reis
Léo Gobo (Naldo)
Ermandes
Lincoln
Vinícius Paulista
Nicholas
Marcelinho
Vinícius Alves
Ciel

Técnico:
Thiago Gomes

Técnico:
Ranielle Ribeiro

3-4-3

4-4-2

Local: Estádio Centenário, em Caxias do Sul.
Árbitro: Marcos Felipe Machado, auxiliado por Fabiano Ramires e Guthierry Rodrigues. Trio do Espírito Santo. Quarto árbitro: Wagner Echevarria.
Transmissão: DAZN e Nosso Futebol + anunciam a transmissão.
Rádio: o Futebol da Gaúcha será na Atlântida Serra 105. 7 e no App de GZH, opção Serra, a partir das 19h.

ACOMPANHE

Clubes	P	J	V	S
1º Botafogo-PB	35	16	10	11
2º Athletic	33	16	10	14
3º São Bernardo	32	16	9	16
4º Ferroviária	32	16	8	11
5º Volta Redonda	30	16	9	5
6º Ypiranga	27	16	8	5
7º Londrina	25	16	6	5
8º Remo	22	16	7	-4
9º Figueirense	22	16	6	-1
10º Tombense	22	16	5	3
11º Náutico	19	16	4	5
12º ABC	18	16	4	-2
13º Floresta	18	16	5	-8
14º Confiança	16	16	4	-4
15º CSA	16	16	3	-8
16º Caxias	15	16	4	-11
17º Sampaio Corrêa	15	16	3	-5
18º Aparecidense	15	16	3	-7
19º Ferroviário	14	16	3	-15
20º São José	6	16	1	-13

17ª RODADA

Sábado

- 17h
Confiança x Remo
São José x São Bernardo
- 19h30min
Caxias x Ferroviário
Ferroviária x Athletic

Domingo

- 16h30min
Figueirense x Londrina
Aparecidense x Volta Redonda
- 19h
Tombense x CSA
Náutico x Botafogo-PB

Segunda-feira

- 20h
Sampaio Corrêa x ABC
Floresta x Ypiranga

22ª RODADA		
Sábado		
16h	Fortaleza	x Criciúma
19h	Cuiabá	x Grêmio
21h30min	Cruzeiro	x Atlético-MG
	Vasco	x Fluminense
	Corinthians	x Bragantino
Domingo		
11h	Juventude	x Botafogo
16h	Bahia	x Vitória
	Flamengo	x Palmeiras
	São Paulo	x Atlético-GO
19h	Inter	x Athletico-PR

DIA DOS PAIS As histórias de pais e filhos que compartilham do mesmo esporte para aumentar a socialização ou pelo lazer

Laços reforçados através do esporte

PEDRO ZANROSSO
pedro.zanrosso@pioneiro.com

Disciplina e responsabilidade para os filhos, parceria e maior convivência com os pais são os benefícios listados por quem incentivou os filhos a jogarem juntos, seja o esporte que for. As Olimpíadas nos mostram a cada quatro anos dezenas de opções. Em Paris, são 45 modalidades. E no Dia dos Pais, celebrado neste domingo, conheça a seguir algumas histórias de pais e filhos que praticam o esporte juntos. É que, muitas vezes, utilizam aquilo que, para uma criança, talvez seja o mais simples dos brinquedos: bolas.

Foi por causa de uma delas, de tênis, que Gabriel Ferrarini, 43 anos, voltou às quadras para ensinar o filho Guilherme, hoje com 11 anos. Para além de passar a bola por cima da rede e definir o ponto, o objetivo do pai era que o esporte o ensinasse a lidar também com as frustrações:

– Comecei aos sete anos, também por influência do meu pai, joguei torneios até os 20 e



Gabriel (D) virou professor do filho Guilherme nas quadras de tênis

foi quando o Guilherme nasceu que eu retornei. A gente tem que respeitar as escolhas, mas eu queria mesmo é que ele fosse tenista. Está sendo uma experiência muito legal reviver tudo o que vivi quando criança.

Os jogos entre pai e filho tendem a ficar melhores ao passar do tempo. E se antes a preocupação de Gabriel era em aliviar o peso da bola, hoje o objetivo é ganhar do aluno.

– Todo o esporte individual tem que aprender a lidar consigo mesmo. A gente está todos os dias juntos. Se não é em uma quadra, é em casa ou então viajando para os torneios. E fica bom para mim, que também acabo treinando. Antes, precisava ir mais leve. Agora já faço meu jogo e ganhei um parceiro. Estou aproveitando porque daqui a pouco já não vai dar para mim – brinca.

Assunto predominante também em casa

Quem já não tem chances contra o filho é o analista de desempenho Micael Zampieri, 42, que há muito tempo não ganha de Artur Zampieri, 15, no badminton. O esporte, também de raquetes, mas que utiliza uma peteca ao invés da bola, foi o escolhido para ser disputado em família quando Artur teve o primeiro contato com as aulas de Educação Física.

– Não conhecia nada do esporte quando ele me disse que queria fazer fora da escola. Fomos conhecer e acabei me aproximando de outros pais e fundamos uma associação para arrecadar fundos e deixar a gurizada em condições de disputar os campeonatos – destaca Micael.

Hoje, o pai é vice-campeão sul-brasileiro e o filho foi terceiro colocado no Campeonato Brasileiro Sub-17. Desde quando passou a ser praticado por pai e filho, o badminton se tornou o assunto principal em casa:

– Tem pós-jogo que rende



Micael (D) já não consegue acompanhar o filho Artur no badminton

uma semana de conversa sobre coisas que eu poderia ter feito diferente em quadra. Então, aproxima muito mesmo – conta Artur.

Os vínculos criados pelo esporte não são novidade para o técnico Noeslen Lima. O professor do Recreio da Juventude dá aulas para adultos que pas-

saram a jogar badminton por influência dos filhos:

– O filho começa no esporte e incentiva. Tenho um grupo que é 80% formado por pais que estão com os filhos aqui. Há relação familiar, criamos um laço, um vínculo. O pai passa a entender o que está acontecendo com o filho – diz.

Rampa de skate em troca de boas notas

“Skate é persistência”. A frase de Ismael Soldatelli, 41, indica um dos benefícios de incentivar o filho Guilherme, 11, na modalidade que garantiu dois bronzes ao Brasil nos Jogos de Paris. Mas, muito antes disso, Zequinha, como é chamado pelos amigos, já andava pelas ruas de Caxias do Sul em busca de locais para realizar as manobras.

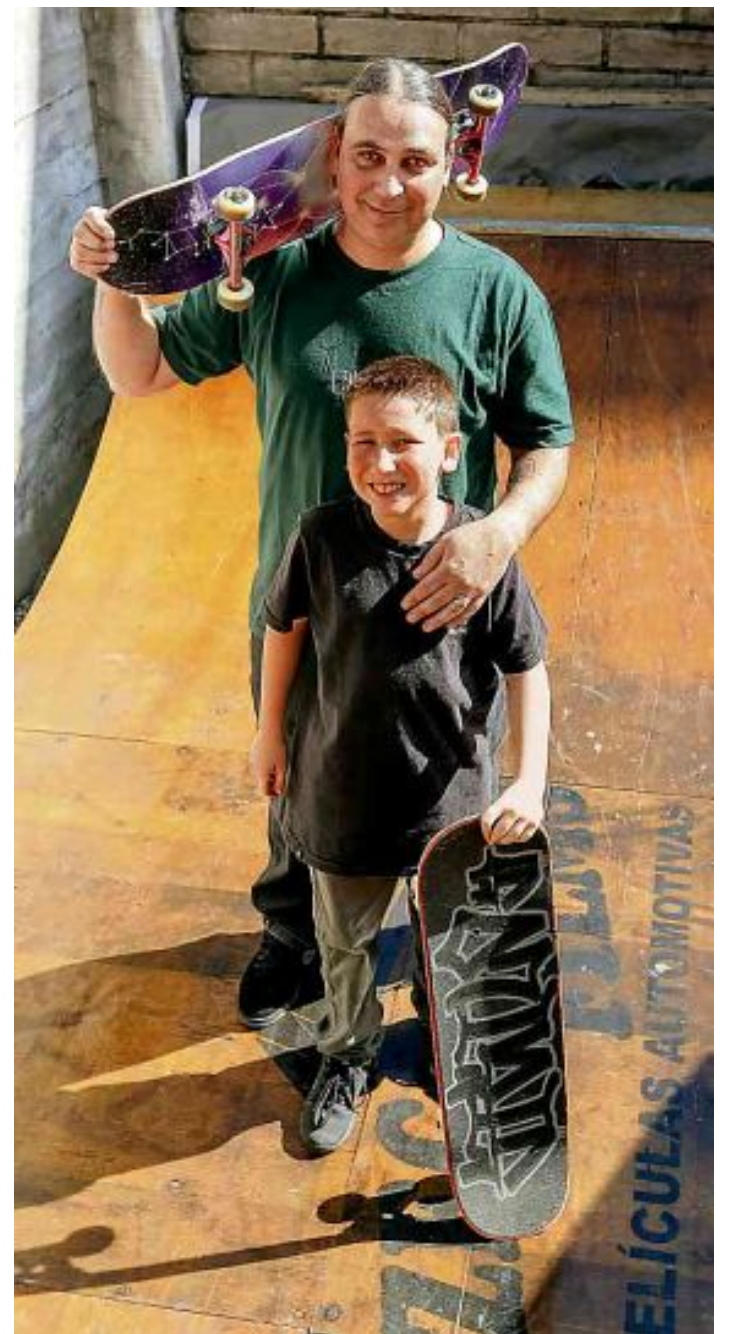
No final dos anos 1990, o skate era para ele apenas um meio de transporte e uma forma de estar mais perto dos amigos e de se desafiar. Depois de um intervalo, o carrinho foi resgatado da garagem para que o filho tivesse a mesma experiência de conviver em um ambiente em que não existe rivalidade. Deu certo:

– O skate é assim. Em

qualquer lugar que você chegue, as pessoas vêm te cumprimentar. O Guilherme era muito envergonhado e isso melhorou muito depois que começamos a andar juntos – conta o pai.

Dividir obstáculos e pequenas rampas se tornou um hábito de todos os sábados no projeto Semente Conquista, do bairro Santa Corona. Mas, durante a pandemia de covid-19, as boas notas de Guilherme garantiram a ele a própria mini rampa no quintal da avó para ter, então, nova lições e memórias com o pai:

– Na escola eu desistia muito fácil. Qualquer coisinha que não entendia não queria mais. Até que andar de skate e tentar as manobras me ensinaram a tentar de novo.



Ismael passou a dividir as rampas com o pequeno Guilherme



No tempo das “carreteras”: corridas, emoções e apelidos

FOTOS ACERVO GUILHERME ELY, DIVULGAÇÃO

Quem acompanhou as famosas corridas de carreteras que agitaram Porto Alegre, Caxias e o interior da Serra e do Estado nos anos 1940, 1950 e 1960 conhece bem essa história: veículos que se prezassem tinham números e apelidos pomposos, que iam desde estrelas de cinema da época a animais de estimação.

Caninana é uma serpente brava e ágil, um justo apelido para a vitoriosa carretera Chevrolet Corvette do piloto Orlando Menegaz. No currículo de Menegaz estão as conquistas de duas Mil Milhas Brasileiras, em parceria com Aristides Bertuol (1957) e Ítalo Bertão (1961), além da vitória nos 500 Quilômetros de Porto Alegre em 1962 – em 1957, sua carretera Caninana até foi para São Paulo, mas acabou não sendo usada, e Menegaz correu em dupla com a Chevrolet Nº 4 de Bertuol.

A bela e célebre atriz francesa Brigitte Bardot, sucesso absoluto nas décadas de 1950 e 1960, inspirou a Escuderia Galgos Brancos, da família Andreatta. O Ford carretera de Catarino Andreatta ganhou o apelido carinhoso de Brigitte, e com ele Catarino e Breno Fornari foram tricampeões das Mil Milhas (1956, 1958 e 1959).

Por Gilda, que não era o nome de uma mulher, mas de uma cachorra de estimação, ficou conhecida a carreteira Ford de Nicanor Ollé, vencedor da prova Bagé-Aceguá-Bagé, que tinha em José Otero e Ery Vernieri seus escudeiros nas competições.

LEÃO DA SERRA

Apelidos, codinomes e pseudônimos também não faltaram aos pilotos. No 8º Circuito da Pedra Redonda, em 1957, ao conduzir à vitória um Volkswagen com motor de Porsche na categoria de carros esportivos, o piloto Aldo Costa conquistou o apelido de *El Gálvez Brasileiro*, uma alusão

ao ídolo do automobilismo argentino Juan Gálvez, que venceu na categoria Força Livre.

Já ao conquistar a Copa Rio Grande do Sul em 1948, o piloto Alcides Schroeder ficou conhecido como o Leão da Serra, visto que o percurso, em duas etapas (Porto Alegre-Passo Fundo-Porto Alegre), unia várias cidades serranas por estreitas estradas de chão batido, perfazendo mais de 700 quilômetros.

Por fim, José Asmuz, devido a sua ascendência, era lembrado como o Turco. Foi o campeão gaúcho de 1963, com vitórias importantes na prova Antoninho Burlamaque (Porto Alegre-Capão da Canoa) e nos 500 Km de Porto Alegre.

Com informações e fotos publicadas originalmente na coluna Almanaque Gaúcho, da Gaúcha/ZH, em 3 de julho de 2020, a partir da colaboração do leitor Guilherme Ely.



Orgulho dos Andreatta, “Brigitte” fazia sucesso nas pistas. Na foto, a primeira edição das Mil Milhas Brasileiras, disputada em Interlagos, em novembro de 1956



Interlagos, 1957: Aristides Bertuol, de Bento Gonçalves, e Orlando Menegaz com a famosa Carretera Nº 4, de Bertuol

Outros nomes

Da Rua das Olarias, no bairro paulista do Canindé, saíam os competitivos carros preparados pelo piloto Camilo Christóforo, o lendário Lobo do Canindé. Seu maior feito foi vencer a acirradíssima competição nas Mil Milhas de 1966 com sua icônica Chevrolet Corvette número 18.

E inscrevendo-se sempre como Volante 13 e pilotando um DKW com o mesmo número, o piloto paulista Frodoaldo Arouca criou uma aura de mistério... poupando sua mãe de muitas preocupações.



Com um Ford 1940, Alcides Schroeder tornou-se o Leão da Serra. Na foto, o ex-piloto posa ao lado da esposa



Tarumã, 1970: Camilo Christóforo, o Lobo do Canindé, trouxe a carretera 18 para a inauguração do autódromo



“Gilda”, de Nicanor Ollé, esbanjava elegâncias nos circuitos do Estado

**JAIME BETTEGA**
jaime@ofmcpr.org.br

Previsão do tempo

GEADA E TEMPO FIRME NA SERRA

Há condição para geada na Serra no amanhecer deste sábado. O sol aparece e o dia será com poucas nuvens. No domingo, segue a baixa temperatura e a chance de geada e o tempo seguirá firme.



HOMENAGEM

Missa alusiva ao Dia dos Pais

O Grupo L. Formolo, de Caxias do Sul, realiza neste domingo a tradicional missa alusiva ao Dia dos Pais. A celebração começa às 10h, no Memorial Crematório São José e será comandada pelo padre Renato Ariotti. A missa é

aberta ao público.

O Memorial Crematório São José fica localizado na Avenida São Virgílio, 1.450, na 6ª Léguas. Para mais informações, entre em contato pelo WhatsApp: (54) 99140-4033.

CAXIAS DO SUL

Inav atende em novo endereço

A partir deste mês, o Instituto da Audiovisão (Inav) passa a funcionar em um novo endereço em Caxias do Sul.

O local oferece atendimento especializado e gratuito para pessoas que possuem deficiência visual como cegueira, baixa visão, surdocegueira e múltipla de-

ficiência. Não há limite de idade para o atendimento.

O novo endereço é na Rua Bento Gonçalves, 1.251, sala B, no centro de Caxias do Sul. O horário de funcionamento do Inav é de segunda a sexta-feira, das 8h às 12h e das 13h30min às 17h30min.

FALECIMENTOS

CAXIAS DO SUL

Capelas Cristo Redentor
(54) 3225-1011

† **Jurema Maria Vigano Mascarello**, 82. Sepultada sexta-feira, no Cemitério Santa Lúcia Cohab.
† **Libra Ana Preto**, 86. Sepultada sexta-feira, no Cemitério Parque.

Capelas São Francisco
(54) 3223-2511

† **Valdir Pedro Biasio**, 82. Sepultado sexta-feira, no Cemitério de São Luiz da 6ª Léguas.

Memorial Capelas São José
(54) 3028-8888

† **Valentim Labatut Zanotto**, 4. Cremado sexta-feira, no Memorial Crematório São José.
† **Geimes Campos Dummer**, 29. Velório na capela B. Cremação sábado, às 11h, no Memorial Crematório São José.

FLORES DA CUNHA

Memorial São Miguel Archanjo
(54) 3292-2030

† **Gilso Cavagnoli**, 64. Sepultado sexta-feira, no Cemitério Santo Antônio da Linha 80.

VACARIA

Funerária Lovato
(54) 3231-1370

† **Alair Dias Paim**, 74. Sepultada sexta-feira, no Cemitério São Francisco.
† **Antonio Borges dos Santos**, 94. Velório na sala 3. Sepultamento sábado, às 10h, no Cemitério Santa Clara.

LOTÉRIAS



Aponte a câmera do celular para o QR Code acima e confira os sorteios de hoje

Envie a história de seu familiar para leitor@pioneiro.com. Mande junto nome e telefone para contato. Fotos são bem vindas. A publicação é gratuita.

A coragem dos recomeços

A vida é feita de muitos recomeços. Sempre entendi o recomeço como um privilégio de poder colocar-se novamente a caminho e alcançar, assim, a realização. Mas, recomeçar é um ato de coragem. Muitas vezes, a vida nos apresenta situações que nos desafiam a deixar o passado para trás e a começar de novo. Esses momentos de recomeço podem ser assustadores, mas também são oportunidades de renovação e crescimento.

A coragem dos recomeços está em reconhecer que, mesmo diante das dificuldades, sempre existe a possibilidade de um novo início. É acreditar que podemos superar os obstáculos e criar algo novo a partir das nossas experiências passadas. A força transformadora da fé é o que nos sustenta nesses momentos. A fé nos dá a certeza de que, mesmo quando não podemos ver o caminho completo, estamos sendo guiados por uma força maior.

A fé é a luz que ilumina nossos passos, mesmo nas noites mais escuras. Essa luz nos dá a coragem para continuar, para levantar após cada queda e para acreditar no futuro. A esperança que a fé traz é o que nos motiva a seguir em frente. É a convicção de que dias melhores virão e de que nossas lutas não são em vão. Ainda bem que a esperança é o combustível da alma, que nos impulsiona a buscar sempre o melhor, a acreditar na transformação e a viver com propósito.

Sejamos agradecidos por esses momentos de renovação e por toda a força que encontramos em nosso interior e nas pessoas queridas que nos rodeiam. Que possamos, a cada dia, saudar a coragem dos recomeços, confiando na força transformadora da fé e na esperança que ela nos traz. Que possamos valorizar cada pequena vitória e reconhecer a beleza das novas possibilidades que se abrem diante de nós. Viver é simplesmente encantador.



Hoje, saúdo a coragem dos recomeços, a força transformadora da fé e a esperança que ela traz.

ROSI COELHO

GUIA DE OFERTAS
PUBLICADO TODOS OS SÁBADOS NO PIONEIRO
ANUNCIE
54 3218.1222

Pioneiro

Leia outras colunas no
Pioneiro em gzh.rs/freijaime



Duda e Ana Patrícia comemoram o título no vôlei de praia feminino

DUPLA DE OURO

O posto mais alto do vôlei de praia feminino é brasileiro outra vez. Em uma campanha invicta, Ana Patrícia e Duda conquistaram a medalha de ouro ao vencerem as canadenses Brandie Wilkerson e Melissa Humana-Paredes nesta sexta-feira, na Arena Torre Eiffel. O jogo terminou 2 a 1, com parciais de 26/24, 12/21 e 15/10.

Esta é a segunda medalha de ouro do vôlei de praia brasileiro feminino na história dos Jogos Olímpicos. A primeira foi de Jackie Silva e Sandra Pires, as primeiras mulheres campeãs olímpicas, medalhistas de ouro em Atlanta, em 1996.

– É difícil de falar, estou ten-

tando processar. A gente nunca se deslumbrou com sermos as melhores no ranking. Depois de 2020, eu recebi tantas mensagens de julgamento e ódio. Mas queria agradecer a mim mesma, pois eu merecia viver isso aqui com a Duda – disse Ana Patrícia após a partida.

– É surreal, inexplicável. A gente nunca mais vai esquecer o que aconteceu. Somos campeãs e estamos muito felizes – festejou Duda.

Agora o Brasil tem 14 medalhas no vôlei de praia (quatro ouros, sete pratas e três bronzes), mantendo-se o país que mais acumulou medalhas na modalidade.

Pioneiro

AO
TEU
LADO

Prata com arrancada espetacular

A prata conquistada nesta sexta, nas águas de Vaires-sur-Marne, teve sabor de ouro para Isaquias Queiroz. Foi a quinta medalha olímpica na carreira. Com isso, ele igualou-se aos ex-velejadores Robert Scheidt e Torben Grael como os segundos maiores medalhistas olímpicos da história do Brasil, com cinco pódios, um a menos que Rebeca Andrade.

– Para mim, saí como campeão. 2023 foi um ano difícil, um dos piores da minha vida, não treinei direito e escolhi descansar. Em 2024, comecei (a treinar) um pouco tarde. Então, tive que dar o meu máximo, mas felizmente consegui a prata – disse, logo após sair da água.

A medalha de prata no C1



Isaquias faturou a sua quinta medalha olímpica

ALEXANDRE LOUREIRO, COB, DIVULGAÇÃO

1000m foi conquistada nos últimos 250m de prova. Isaquias estava em quinto e conseguiu

de forma impressionante, e com uma arrancada espetacular, ultrapassar três dos seus rivais.

Despedida dourada?

É a história. E a Seleção Feminina tem a chance de escrever o capítulo mais importante e vitorioso da sua. Justamente diante do maior algoz. Todos os elementos estão presentes para que, ao meio-dia deste sábado, o Brasil se livre de um tabu. E ainda proporcione uma despedida à altura para Martaca.

Quando a bola rolar no Parque dos Príncipes, em Paris, o futebol feminino brasileiro reencontrará os Estados Unidos na busca pelo seu primeiro ouro olímpico. A confiança será um dos trunfos para a final.

– Vamos gigantes para essa final. A gente sabe da qualidade dos Estados Unidos, mas também sabemos do que a gente é capaz. Teremos a Marta de volta e vai ser lindo e histórico – enfatizou a atacante Gabi Portilho.

O último capítulo da história da Rainha com a camisa da Seleção merece uma despedida à altura.



LÍVIA VILLAS BOAS, CBF, DIVULGAÇÃO

Marta pode ter sua “última dança” com a camisa da Seleção neste sábado

O segundo bronze de Piu

Alison dos Santos voltou ao pódio dos Jogos Olímpicos. O brasileiro de 24 anos terminou na terceira colocação nos 400m com barreiras, na sexta-feira.

Ele se torna o nono brasileiro com duas medalhas olímpicas no atletismo.

O pódio teve os mesmo três nomes que estiveram em Tóquio. Porém, com mudança de posições. Alison repetiu o bron-

ze, mas o americano Rai Benjamin levou o ouro, deixando o recordista mundial Karsten Warholm com a prata.

– Estou no pódio mais uma vez. Foi uma sensação de alívio e felicidade. Essa competição foi um pouco pesada para mim. Eu me sinto bem, estou preparado para ir bem mais rápido do que eu corri, mas o psicológico foi difícil.



MARTIN BERNETTI, AFP

Alison dos Santos acabou em terceiro nos 400m com barreiras

MEDALHAS

País	Ouro	Prata	Bronze
1º) EUA	33	33	39
2º) China	33	27	23
3º) Austrália	18	16	14
4º) Japão	16	8	13
5º) Grã-Bretanha	14	20	23
6º) França	14	20	22
7º) Coreia do Sul	13	8	7
8º) Holanda	13	6	10
9º) Alemanha	12	9	8
10º) Itália	11	12	13
17º) Brasil	3	6	9

Rua Bento Gonçalves,
1.563 – Centro
CEP 95020-412
Caxias do Sul (RS)
☎ (54) 3218-1200
✉ leitor@pioneiro.com

Quer desconto?
Use o seu
Clube
do Assinante
clubedoassinanterbs.com.br

SE VOCÊ É ASSINANTE (54) 3218-1313
Segunda a sexta-feira, das 8h às 17h, e sábados, das 8h às 14h
SE VOCÊ QUER ASSINAR (54) 3218-1290
Segunda a sexta-feira, das 9h às 17h
SE VOCÊ É DISTRIBUIDOR (54) 3218-1260
SE VOCÊ QUER ANUNCIAR (54) 3218-1234
Segunda a sexta-feira, das 8h às 17h

Gaúcha Serra
(54) 99690-1220

RBS TV
(51) 99388-5555

Pioneiro

(54) 99120-4922

@_pioneiro

facebook.com/pioneiro/gaucha_serra

jornalpioneiro

facebook.com/pioneiro/gaucha_serra

EDITORIA-CHEFE
Trissia Ordovás Sartori: trissia.ordovas@pioneiro.com
CHEFIA DE REPORTAGEM
Camila Boff: camila.boff@pioneiro.com
Carolina Klöss: carolina.kloss@pioneiro.com
EDIÇÃO
Ciro Fabres: ciro.fabres@pioneiro.com
Daniel Angeli: daniel.angeli@pioneiro.com
Hermes Lorenzon Nunes: hermes.nunes@pioneiro.com
Marcelo Mugnol: marcelo.mugnol@pioneiro.com
Maurício Reolon: mauricio.reolon@pioneiro.com
ARTE E IMAGEM
Juliana Rech: juliana.rech@pioneiro.com
Porthus Junior: porthus.junior@pioneiro.com

Fale com a Redação

Um dos favoritos a ser o maior vencedor de kikitos no 52º Festival de Cinema de Gramado, *O Clube das Mulheres de Negócios* chama atenção pelo elenco que reúne um time de peso da dramaturgia nacional, com Irene Ravache, Grace Gianoukas, Louise Cardoso e a caxiense Ítala Nandi, que, aos 82 anos, ainda esbanja vitalidade em frente às câmeras, bem como no palco. Foi de Salvador, onde iria apresentar um espetáculo antes de vir a Gramado, que Ítala atendeu a reportagem e falou sobre o filme, sem economizar elogios para a roteirista e diretora, Anna Muylaert (de *Que Horas Ela Volta*).

– Quando peguei o roteiro para ler, a primeira coisa que me chamou a atenção foi ver ali uma mão muito forte de alguém que sabe muito sobre cinema. Eu pude trabalhar com os maiores diretores do Cinema Novo e a Anna Muylaert é dessa classe de grandes figuras do nosso cinema. Ela escreveu um filme muito atual, com um emblema feminino muito forte – comenta a atriz.

O Clube... faz uma crítica social em tom de sátira, criando um mundo paralelo em que os estereótipos masculinos e femininos são invertidos, e o matriarcado domina a sociedade. Neste universo em que os homens são submissos, o filme passa por questões de classicismo, racismo, corrupção e outras mazelas muito presentes na realidade brasileira.

– É um filme que irá instigar o público a refletir sobre praticamente todas as questões sociais que tensionam a sociedade. Não posso entrar em detalhes, mas posso dizer que tudo o que tem nos preocupado enquanto sociedade está representado ali – antecipa Ítala, que interpreta uma italiana “linda e graciosa”, em suas palavras.

Além de ter uma trajetória tão extensa quanto rica nos palcos e nas telas, Ítala teve o privilégio de ver de perto o surgimento do próprio Festival de Cinema de Gramado, no início dos anos 1960, época em que era casada com o ator e crítico de teatro Fernando Peixoto (o casal se separou em 1969). Peixoto foi um dos idealizadores do festival, junto do escritor e crítico de cinema P.F. Gastal. Por conta dessa ligação umbilical, estar de volta ao evento é, para Ítala Nandi, sempre um tipo de retorno para casa:

– Estive no festival pela última vez em 2022, e me alegra muito ver que o grande desejo dos fundadores, que eu pude ver muito de perto, ainda muito nova e escutando muito mais do que participando, foi realizado. Eles jogaram para ganhar, e ganharam. Voltar a Gramado me deixa muito alegre, e neste ano será muito especial estar junto com as minhas colegas.

andrei.andrade@pioneiro.com



A imparável Ítala

POR ANDREI ANDRADE

Aos 82 anos, atriz caxiense radicada no Rio de Janeiro vem à Serra para participar do Festival de Cinema de Gramado, como uma das estrelas de *O Clube das Mulheres de Negócios*



Parte do elenco de “Clube das Mulheres de Negócios”, de Anna Muylaert

Sobre a atriz

■ Nascida na 9ª Léguas, Ítala morou em Caxias do Sul até os 16 anos. Estudou no Colégio São Carlos e teve suas primeiras experiências no palco no Atelier de Teatro da Aliança Francesa de Caxias do Sul.

■ Protagonizou o primeiro nu frontal no teatro brasileiro, em 1969, no espetáculo “Na Selva das Cidades”, com o Grupo Oficina).

■ Entre seus trabalhos mais marcantes na TV estão papéis nas novelas “Pantanal” e “Que Rei Sou Eu”.

■ Em 2022, foi agraciada em Gramado com o Prêmio Leonardo Machado.

■ Nos últimos anos, Ítala tem se dedicado principalmente ao ensino de Artes Cênicas no Espaço Nandi, escola que mantém com o filho Giuliano no Rio de Janeiro, onde vive.

Matheus Nachtergaele recebe o Troféu Oscarito

POR TICIANO OSORIO



Ingressos à venda

A 52ª edição do Festival de Cinema ocorre até o dia 17 de agosto. Os ingressos para as sessões noturnas estão disponíveis pelo site oficial ou, presencialmente, na Gramado Official Store (Praça Major Nicoletti). Para assistir as sessões até o dia 16, ingressos a R\$120. Já para a noite de cerimônia de entrega dos kikitos (dia 17), o acesso ao Palácio dos Festivais custa R\$270. Atenção, os tíquetes não são numerados, prevalecendo a ordem de chegada. Também não há distinção entre plateia e mezanino. As datas possuem opção de meia-entrada.

Além de 33 Kikitos (para os longas nacionais e gaúchos, para os curtas-metragens brasileiros e para os documentários) e de 11 troféus Assembleia Legislativa, para os curtas do RS), o 52º Festival de Gramado entregará prêmios honoríficos. O ator Matheus Nachtergaele abre as sessões de honrarias, neste sábado, pois receberá o Prêmio Oscarito.

Na semana que vem, no dia 14, a atriz Vera Fischer será agraciada com o Troféu Cidade de Gramado. Na noite seguinte, ocorre a entrega do Kikito de Cristal a Mariëtte Rissenbeek, diretora executiva do Festival de Berlim entre 2019 e 2024. E, no dia 16, o diretor e roteirista Jorge Furtado, completando 40 anos de carreira, será homenageado com o Troféu Eduardo Abelin.

O tradicional Troféu Oscarito, que em 2022 celebrou o ator Marcos Palmeira e em 2023 as atrizes Laura Cardoso e Léa Garcia (morta no dia da cerimônia, em Gramado), vai para Matheus Nachtergaele. O ator, diretor, roteirista e autor paulista de 56 anos tem no currículo clássicos como *Anahy de las Misiones* (1997), *Central do Brasil* (1998), *O Auto da Com-*



FESTIVAL DE GRAMADO, DIVULGAÇÃO

padecida (1999), *Cidade de Deus* (2002) e *Amarelo Manga* (2002). Seu único filme como diretor, *A Festa da Menina Morta* (2008), recebeu seis prêmios no Festival de Gramado, onde Nachtergaele esteve, em 2022 e no ano passado, competindo por seus papéis em, respectivamente, *O Clube dos Anjos* e *Mais Pesado É o Céu*.

Na TV, Matheus participou de séries como *Hilda Furacão* e *Todas as Mulheres do Mundo*. Atualmente, pode ser visto na novela *Renascer*, da Globo. No fim deste ano, volta a encarnar João Grilo nos cinemas, com a estreia de *O Auto da Compadecida 2*.

ticiano.osorio@zerohora.com.br

Programe-se

Veja a seguir a programação do primeiro final de semana da 52ª edição do Festival de Cinema de Gramado. A cerimônia de entrega dos kikitos aos vencedores ocorre no dia 17, no Palácio dos Festivais. A lista completa de atrações e as notícias da cobertura do evento podem ser lidas em gzh.com.br.

Sábado

17h

■ Abertura do Tapete Vermelho

18h

■ Mostra competitiva de longas-metragens brasileiros: "O Clube das Mulheres de Negócios", de Anna Muylaert.



ALINE ARRUDA, DIVULGAÇÃO

■ Homenagem Entrega do Troféu Oscarito a Matheus Nachtergaele

■ Sessão hors-concours - lançamento da série "Cidade de Deus - A Luta não Para", de Aly Muritiba

Domingo

17h

■ Abertura do Tapete Vermelho

18h

■ Mostra competitiva de longas-metragens brasileiros: "Estômago 2 - O Poderoso Chef", de Marcos Jorge



PRESSPHOTO, DIVULGAÇÃO

■ Cerimônia de entrega do Prêmio Assembleia Legislativa aos curtas-metragens gaúchos vencedores e entrega do Prêmio Sirmar Antunes, reconhecendo a trajetória de ícones negros gaúchos.

Celeste, a Ovelha Azul

CONÇALVES & CARRARO

Quem faz
Editor: Marcelo Mugnol
marcelo.mugnol@pioneiro.com

Equipe:
 Andrei Andrade,
 Carmem Theodoro
 Gabriela Alves,
 João Pulita,
 Juliana Rech,
 Marli Superti.

ALMANAQUE





POR JOÃO PULITA
joao.pulita@pioneiro.com

O valioso aprendizado
de Daniela Palandi: mãe,
empresária e exemplo
de dedicação

Quando frequentemente abordamos a definição do que compreendemos por elegância, em sua mais completa tradução, temos como referência Daniela Cristina Palandi, uma mulher de destaque. A bonita esposa do industrial João Saccaro, com quem celebra 30 anos de união, e mãe de Theodora, 11, e Enzo, nove, é uma capricorniana, do dia 4 de janeiro, e caxiense com orgulho. A filha de Pedro Palandi e Leda Boff Palandi (*in memoriam*) sempre buscou conhecimento e independência desde cedo. Nascida no seio de uma família de agricultores, ela é a primogênita de quatro filhos. Seu desejo por uma carreira sólida a levou a cursar Administração em Marketing, concluindo a formação em 2006. Com uma trajetória notável no ramo de tecnologia e vendas, Daniela conquistou sua independência e autoconfiança, qualidades que foram essenciais para seu sucesso como franqueada da Saccaro há 16 anos. Hoje, é um exemplo de como é possível equilibrar a vida pessoal e profissional, detalhes preciosos de uma sofisticação, sem perder a conexão com as suas raízes. Entre tantos afazeres e responsabilidades, Daniela é co-fundadora e presidente da Top Decor Serra, associação que fomenta o relacionamento entre lojistas, arquitetos e designers. No próximo sábado (17), ela se despedirá do cargo durante um encontro da classe no Ostara, da Monte Astral Vinícola, deixando sua indelével marca de um grande feito, revelando um legado de liderança e de inovação. Conheça mais sobre o que pensa e define a nossa entrevistada:

Qual a passagem mais importante da sua biografia e que título teria se fosse publicada?

A maternidade foi o momento mais marcante da minha vida. Aprendi a priorizar o que realmente vale a pena. João é um pai presente e amoroso, dedicado a nossa família e que torna todos os dias mais leves. O título seria: *Deus é o Senhor do tempo*.

Onde reside sua fonte de inspiração?

No momento, estou mergulhando na sabedoria de Deepak Chopra, que é médico e escritor. Ele expressa em sua obra conhecimento com uma visão holística da vida e, por incrível que possa parecer, é possível aprender com ele sobre aspectos materiais, sobre a importância em dedicar energia e resolver, e sobre o bem morar dentro de nossos lares.

Como surgiu seu interesse pela arquitetura e decoração?

O bom gosto e o relacionamento com arquitetos sempre estiveram paralelos à minha vida profissional devido à rotina do meu marido neste meio, como diretor comercial da Saccaro. Em 2008, me uni ao time de 28 franquea-

dos. Foi quando assumi a liderança da loja de Caxias do Sul e, posteriormente, a de Gramado. Um ano depois surgiu a Top Decor Serra, entidade na qual sou co-fundadora e presidente na gestão 2023/2024.

Como é o seu dia a dia na gestão? Quais são as suas principais responsabilidades?

Tem de tudo, desde planejamento financeiro, questões burocráticas e envolvimento com marketing. Mas onde me encontro mesmo é no contato com clientes e profissionais do ramo. Minha vivência sempre foi com vendas e gosto de estar com pessoas, especialmente quando se trata de realizar seus sonhos. A Saccaro inova sem esquecer das raízes.

Quais são as demandas em presidir a Top Decor Serra?

A entidade nasceu com o objetivo de fomentar o networking e promover conhecimento com palestras, cursos, viagens e interações profissionais. A responsabilidade é grande, estabeleço prioridades a cada semana e não sofro quando se faz necessário reprogramar as rotas para ainda assim chegar nos objetivos, mas sempre com foco total no crescimento e na valorização do setor. Tudo o que já foi feito foi com excelência, e cada gestão traz consigo muita expectativa. As colaborações que firmei são um valioso aprendizado.

Como incorpora sofisticação e elegância nos projetos que lidera?

Harmonia no ambiente, a devida importância à iluminação e seus efeitos cênicos e, acima de tudo, a priorização das pessoas. Me considero privilegiada por trabalhar com o que é belo.

O que é o bom da vida?

É saber gerenciar a rotina para ter tempo de qualidade com a família, amigos e focar na evolução pessoal. É prestar atenção nos detalhes que fazem de um momento comum, algo extraordinário. Eu busco inspirar e entusiasmar aqueles com quem convivo e a buscarem objetivos elevados, focando em seu desenvolvimento positivo e proativo.

LEANDRO ARAÚJO, DIVULGAÇÃO



Holofote

- **Uma paixão: família, amigos e literatura sob o combo:** sol e mar.
- **Um aprendizado valioso:** o próximo!
- **Se pudesse viver uma aventura inesquecível, seria...** fazer uma viagem sem data de retorno para a Tailândia.
- **Gostaria de ter sabido antes...** que ser vulnerável e pedir ajuda quando necessário não te diminui.
- **Um lugar que sonho conhecer:** o Serengeti, na África.
- **Meu lugar preferido em casa:** a sala de jantar no momento em que nos reunimos. Para mim, é sempre um ritual de harmonia.
- **Um beijo, um abraço e um aperto de mão:** um beijo para o meu marido, João, um abraço para os meus filhos, Theodora e Enzo, e um aperto de mão para a minha equipe, que tanto prezo e confio!



Terra e Céu
POR NIVALDO PEREIRA
contato10.np@gmail.com

Sobre ver e ouvir estrelas

Cismar mirando estrelas: eis uma atividade tão antiga quanto o homem. A abóbada celeste pintalgada de luzes envolvendo desde alturas infinitas a noite escura terrestre exerce um natural fascínio sobre nós. Quando sossegamos o corpo, e a mente, também mais quieta, se abre a uma observação mais atenta a tudo, o próprio mistério da vida nos enreda a partir do espetáculo sideral. Não há como não viajar no cosmos. E tal viagem meditativa é para fora e para dentro, rumo ao espaço aberto e rumo ao que nos habita no íntimo. Aliás, essa conexão entre o plano superior e o nosso, corpóreo, é a base da astrologia, arte ancestral que nasceu das inquiuições humanas sobre as relações entre céus e terra.

Ó imaginação! Imagino agora o quanto tu mesma, como faculdade humana, deves ter te desenvolvido no exercício continuado de os primeiros sapiens fitarem o firmamento nas noites em bando, ao redor do fogo. Aqueles desenhos sugeridos lá no alto pelos pontos luminosos, caminhando lentamente no espaço... Suas aparições mudando ao sabor dos ciclos aqui embaixo, como supostas causas das próprias estações... As infinitas narrativas que iam surgindo para explicar cada constelação, cada fato mundano em conexão... E quanta poesia! Pois sim: olhar o céu, ativando a imaginação e o devaneio – e firmando uma herança ancestral inevitável da espécie –, deve ter moldado o cérebro dos sapiens para produzir poesia.

Os mitos imaginados para explicar o mundo, o homem e seus desafios não são – como soam à mente cartesiana – produções ingênuas de etapas ainda embrionárias de nossa melhor inteligência. Ingenuidade é o esperto pensamento científico desprezar a riqueza do mito. Se ainda consumimos mitologias em múltiplas embalagens artísticas é porque elas continuam a falar do que nos diz respeito, do que é mais humano em nós. Os velhos mitos nos abrem a um olhar para além das divisões e dos conflitos. Com seus paradoxos, os mitos parecem reconectar em nós o céu e a terra, como na sagrada união de antes do corte trágico que os dissociou.

Esse corte foi literal na mitologia grega, quando Cronos castrou o pai, Urano, deus do céu estrelado, afastando-o de vez de Gaia, a mãe terra. Certo, a história dos tantos deuses terá início a partir dessa cisão, mas, no paradoxo do mito, sempre precisaremos reunir Urano e Gaia, céu e terra, mente e corpo, em busca de um equilíbrio até orgânico de tão primordial. Assim, mirar o céu é curativo, mesmo que apenas nos deixemos devanear, sem a devida atenção filosófica. Algo ancestral em nosso fundo emerge, reconhecendo a ordem da união entre o acima e o embaixo. E alguma iluminação se anuncia como caminho. Se não racionalmente, certamente como poesia.

A propósito, foi o Dr. Sigmund Freud quem disse, acerca de suas intuições que desvelaram o conceito de inconsciente: “Aonde quer que eu vá, eu descubro que um poeta esteve lá antes de mim”. O mesmo Freud foi buscar no velho mito grego de Édipo uma estrutura para sua teoria da psicologia infantil. Captei, doutor! Poesia e mitos, então, parecem linguagens engendradas numa mesma fonte misteriosa – o psiquismo íntimo, que vemos projetado na imensidão também desconhecida do universo. Talvez por isso olhar o céu com a mente receptiva seja uma atividade tão prazerosa e reparadora – ou ao menos o é para mim.

O poema Via Láctea, de Olavo Bilac, está entre os mais famosos da poesia brasileira. E dispensa interpretações. Começa assim: “Ora, direis, ouvir estrelas, certo / Perdeste o senso, e eu vos direi, no entanto / Que, para ouvi-las, muita vez desperto / E abro as janelas, pálido de espanto”. O poeta reconhece que o hábito de “ouvir estrelas” o torna um “tresloucado” ao senso comum. E ao interlocutor curioso sobre o que dizem as estrelas, revela: “Amai para entendê-las! / Pois só quem ama pode ter ouvido / Capaz de ouvir e de entender estrelas”.



POR PEDRO GUERRA
escritorpedroguerra@gmail.com

Efeito borboleta

Tem vezes que me pergunto como a vida seria se tudo fosse diferente. O que estaria acontecendo agora se naquele 21 de abril de 2007 eu não tivesse feito o que fiz (por mais que não lembre o que tenha feito exatamente)? Será que existiu, nesses anos todos, algo que só aconteceu porque em determinado momento eu dei-

xei de ir onde disse que iria, ou fui teimoso o bastante para ir contra o que todo mundo me alertava e deixei acontecer mesmo assim? Quem eu seria agora – o mesmo, ou

alguém completamente diferente?

Mergulhei em textos na última semana para entender mais do que já sabia sobre a Teoria do Caos. Recentemente, aquela ideia de que o bater de asas de uma borboleta no Brasil poderia causar um furacão no Texas tem feito cada vez mais sentido. É o tal do efeito borboleta, onde uma situação pequena, por menor que seja, pode desencadear grandes consequências que fogem do nosso controle. Basicamente, é o mesmo que dizer que para cada ação, existe uma reação.

Esse efeito cascata fica mais palpável ao procurarmos qualquer exemplo prático. Na China, a Usina das Três Gargantas poderia prolongar a duração do dia em 0,66 microssegundos se operasse em sua capacidade máxima, em virtude da enorme massa de água que ela comporta. É algo pequeno, praticamente imperceptível, mas que, com o passar dos anos, prolongaria os dias de forma significativa. Soa semelhante à ideia de que uma gota a menos faria o oceano ser menor do que é – algo que talvez não faça diferença para ninguém, mas... E se uma gota fosse subtraída constantemente? Indo ainda mais longe na roleta dos questionamentos, e se todas as nossas reclamações fossem justificadas pela falta de movimentações que permitimos em nossas vidas? Até porque, outra coisa é certa: as coisas só acontecem quando nos movimentamos – parados, nada sai do lugar.

Sei que ninguém também nunca chegou em lugar nenhum vivendo à base de achismos ou de “e se?”, mas aqui a reflexão cabe porque serve como uma espécie de autocuidado, onde olhar para si traz de volta todas as vezes em que não fizemos o que poderíamos, fosse por medo, fosse por comodismo. No fim das contas, quem sabe tudo precisasse acontecer como de fato aconteceu porque, ao longo do caminho, alguma coisa tínhamos que aprender. Mas...

Aprendemos pra valer ou só procuramos justificativas?

+ Serra

Pioneiro

A economia ao teu lado

+ GASTRONOMIA

Tradição com inovação

Diversificação da oferta e público mais exigente contribuem para que haja cada vez mais espaço para cozinheiros profissionais na região

ANDREI ANDRADE
andrei.andrade@pioneiro.com

Uma das séries mais assistidas do momento, O Urso (The Bear, disponível no Disney+) se desenrola na cozinha de um restaurante na cidade de Chicago, nos Estados Unidos. Entre os tantos dramas que a tornam irresistível, um dos mais explorados é a tensão criada entre cozinheiros de diferentes gerações, que chegaram àquele momento de suas carreiras com ou sem conhecimento acadêmico ou formação profissional. Nisso, as diferentes maneiras de trabalhar com a comida e no atendimento ao público, além do conflito de vaidades e personalidades fortes, formam a trama perfeita que já soma três temporadas de sucesso.

Saindo da dramaturgia para as cozinhas de uma região como a Serra, reconhecida por sua gastronomia, modos mais tradicionais de fazer culinária têm dividido cada vez mais espaço com técnicas modernas e refinadas, aplicadas por chefs que unem o conhecimento que vem do berço familiar com o ensino acadêmico. Nos últimos 20 anos, cursos superiores de gastronomia se multiplicaram, a fim de atender à demanda de um público mais exigente, que passou a valorizar a refeição como experiência.

– Nosso mercado precisa de capacitação e a oferta maior de escolas é primordial para que isso aconteça. Hoje, temos uma culinária mais diversificada na região, ao mesmo tempo em que as pessoas estão buscando cada vez mais a experiência quando vão fazer uma refeição fora. Neste sentido, conhecer as técnicas e as condições para criar e elaborar cardápios que tragam esta experiência diferenciada é o grande foco quando a gente estuda gastronomia – explica o diretor administrativo do Sindicato das Empresas de Hotelaria e Gastronomia de

Caxias do Sul (Segh), Rafael Rizzi, também empresário no setor gastronômico.

Em Farroupilha, um dos restaurantes e hotéis mais conhecidos no entorno do Santuário de Caravaggio é o Bem Te Vi. Na cozinha, a experiência da proprietária Zélia Zucco, se soma ao conhecimento da filha, Francieli Galafassi, 35 anos, graduada em Gastronomia pela Unisinos. Além da formação superior, Francieli pôde aprimorar suas técnicas na Itália, com bolsa de estudos de um programa voltado para brasileiros descendentes de imigrantes. A experiência não apenas enriqueceu seu repertório, como a fez se apaixonar pelo preparo de sobremesas que, na volta ao Brasil deram um toque especial à mesa do café da manhã no hotel.

Técnicas diferentes, mas o mesmo respeito

Francieli diz que não foi fácil aplicar técnicas e conceitos vistos em aula no negócio. Se, após cursar as primeiras disciplinas na faculdade, a jovem tinha a ideia de que iria revolucionar, com o tempo aprendeu que o melhor caminho era buscar o equilíbrio, respeitando a tradição:

– Eu pensava que iria mudar tudo, porque as técnicas que eu aprendia no curso eram muito diferentes do que eu vivia aqui na cozinha, aprendendo com minha mãe. Foi um professor quem sugeriu que aquilo que a gente tinha de mais tradicional deveria ser preservado, como a cultura de servir na mesa, do “bastantão”, mas que mesmo assim alguns conhecimentos eu poderia aplicar. Assim, passei a controlar mais o desperdício, trabalhar com ficha técnica, usar temperos mais naturais, mas sem mexer no cardápio. Minha mãe e eu dividimos bem o espaço, mas eu sei que a cozinha é dela.

SEGUE

FOTOS NEIMAR DE CESERO



Francieli Galafassi, chef do restaurante e hotel Bem Te Vi, de Farroupilha. Currículo acadêmico a serviço do negócio da família



Gabriela Tonolli, coordenadora do curso de Gastronomia da FSG

Entre os cursos superiores que a cada semestre entrega uma nova leva de cozinheiros para os restaurantes da região está o do Centro Universitário da Serra Gaúcha – FSG. Coordenadora do curso, a chef Gabriela Tonolli explica que a característica de uma formação superior de curta duração permite manter a grade curricular, que é atualizada a cada três anos, mais alinhada às tendências do mercado:

– A gente forma cozinheiros. Mas, diferente de ter só a parte mais prática da cozinha que um curso técnico oferece, nosso aluno é instigado toda hora a ter uma cabeça pensante, que consiga ter mais autonomia para liderar uma equipe, maior noção de custos, de empreendedorismo, de nutrição. São noções sobre como criar um cardápio mais equilibrado, de ter uma cozinha que atenda todas as questões de higiene e legislação, fatores

essenciais para quem vai trabalhar com alimentação.

A professora destaca ainda que o curso é procurado por um perfil bastante heterogêneo, que tem em comum o amor pela cozinha e que veem na área da gastronomia também uma oportunidade de prosperar.

– Temos alunos que saem do Ensino Médio e querem ser cozinheiros, outros que desejam trabalhar fora do país

e buscam uma especialização para ter uma colocação melhor no mercado do exterior, há os que trabalham em outra área completamente diferente, mas que querem migrar para uma área que tenha mais paixão envolvida. E, claro, tem muitos que fazem o curso porque trabalham no negócio da família e querem melhorar processos, atualizar cardápio e trazer o restaurante mais para perto das tendências do momento – elenca.

Cardápio pode ser autoral, mas “comida tem que vender”

A chance de prosperar na cozinha foi abraçada pelo jovem chef caxiense Arthur Perini, de 24 anos, responsável pelos sofisticados restaurantes Beatrice, junto à Vinícola Perini (o sobrenome é coincidência), e Q Restaurante, no centro de Caxias do Sul. Ambos os negócios são administrados junto com o pai, Vicente, também proprietário do espaço para eventos Quinta Estação.

Graduado pela Escola de Gastronomia da UCS, Arthur equilibra na cozinha o tradicional que aprendeu com o pai, como o preparo de risotos e do churrasco na brasa, a parrilla, e o autoral.

– Hoje, o conhecimento sobre gastronomia está em todo lugar, mais acessível do que para a geração do meu pai. Quando quero inventar um prato, gosto de espalhar diversos livros sobre uma mesa e ir buscando as referências, além das que pego nos programas de TV ou na internet. Então, é diferente do acesso que meu pai teve quando tinha minha idade. Mes-

mo assim, toda a base da comida italiana eu aprendi com ele – comenta.

Alguns dos pratos criados por Arthur estão entre os mais vendidos do serviço a la carte do Q, com destaque para uma lasanha de pupunha. Também foi o primeiro em Caxias a servir pirarucu. O gosto por trabalhar com frutos do mar, inclusive, foi fruto de uma das viagens que fez pelo Brasil, neste caso, ao Pará, para estudar culturas gastronômicas regionais. O jovem cozinheiro, no entanto, realça que de nada vale um prato criativo que não venda:

– Tem muita coisa que eu gostaria de poder implementar, mas que ainda não sei se seriam bem aceitas pelo público. Nestes seis anos que estamos aqui (*com o Q Restaurante*), sentimos que a clientela tem se mostrado mais aberta a experimentar novos sabores, mas não podemos abrir mão dos clássicos. O que fazemos é buscar um meio termo, entre o cardápio mais raiz e o mais refinado.



Arthur Perini no Q Restaurante, um dos três que administra ao lado do pai, Vicente

FOTOS NEIMAR DE CESERO

Da cozinha do pub para a feira do produtor

Embora compartilhe com os demais personagens desta reportagem o amor pela gastronomia, Marciane Gaviraghi optou por outro caminho após vivenciar a experiência de liderar sua própria equipe, na cozinha de um pub de Farroupilha.

– Era uma equipe pequena, de seis pessoas, mas todos estavam ali bem como eu já tinha estado, para fazer um extra, sem muita preocupação com o resultado. Aquilo me incomodava porque eu já tinha passado a trabalhar com um cuidado muito grande pela comida, então fui me sentindo frustrada, e saí depois de alguns meses – conta.

A farroupilhense, que antes da pandemia trabalhou em uma empresa que fabricava alimentos para uma companhia aérea, na Austrália, partiu novamente para o Exterior, desta vez para a Itália. Na meca da gastronomia, procurou um curso básico e não tão extenso, mas que permitisse elevar seu nível de especialização. Foi no estágio do curso, na cozinha de um restaurante, que descobriu uma nova vocação dentro do ramo:

– A galera gostava daquela adrenalina do fogão, e eu também curtia. Mas passei a prestar a atenção no “nonno” que trabalhava apenas fazendo pães e pizzas, e ao ver meu interesse ele me chamou pra colocar a mão na massa junto com ele. Tinha também outro setor que fazia biscoitinhos, que ninguém gostava de fazer, mas eu gostava mais do que o fogão. Assim fui encontrando algo que tinha mais

Todos estavam ali para fazer um extra. Aquilo me incomodava.

MARCIANE GAVIRAGHI
Empreendedora no ramo gastronômico

a ver comigo.

Após retornar ao Brasil, em agosto do ano passado, Marciane passou a experimentar receitas de focaccias em casa e postar nas redes sociais, ainda sem a confiança de que poderia abrir seu próprio negócio. A aceitação do público, a começar pelo círculo mais próximo de relações, até constituir uma pequena clientela, deu o impulso para formalizar sua empresa e passar a comercializar suas focaccias e outros tipos de pães e bolos artesanais regularmente na Feira Livre do Produtor Rural, que ocorre às quartas e sábados.

– Foi um caminho bacana que encontrei, porque eu moro longe, em Linha Ely (*próximo ao Salto Ventoso*), e, mesmo recebendo bastante encomendas na rede social, tinha a dificuldade de entregar os produtos. A feira passou a ser também esse ponto de entrega, além de ajudar a aumentar as vendas – comenta.



Marciane Gaviraghi exhibe uma de suas focaccias, especialidade aprendida na Itália



Tarde de vendas na Feira Livre do Produtor Rural, em Farroupilha

CAIXA-FORTE

Pioneiro

+ENTREVISTA



JULIANA BEVILAQUA

juliana.bevilaqua@rdgaucha.com.br

Acesse e ouça em gzh.rs/podcast caixaforte ou pelo QRCode



Da pequena lancheria a uma holding

Gladimir Zanella tinha apenas 13 anos quando os pais compraram uma pequena lancheria no centro de Caxias do Sul. Vindos de Nova Roma do Sul, apostaram no negócio e deu certo. Tão certo que hoje, 45 anos depois, o empreendimento é uma holding que abarca a indústria Mundial Foods, a rede de cafeterias Doce Docê e a transportadora Rodolineas. Tem ainda uma vinícola, fruto da paixão por vinho.

A família mantém as raízes e os valores e até a mesma receita de quindim de 45 anos atrás. Nesta entrevista, Zanella, que toca os negócios com as irmãs Suzete e Odete, conta a história de crescimento da empresa e fala dos planos de expansão, que incluem a chegada em São Paulo e a abertura de uma Doce Docê no aeroporto Salgado Filho. Confira:

Como surgiu a Mundial Foods?

Tudo iniciou em 1979. Meus pais iniciaram e eu junto, eu tinha 13 anos naquela época. Iniciamos como uma lancheria no centro de Caxias do Sul, na Marquês do Herval esquina com a Os Dezoito do Forte, em frente ao colégio do Carmo.

Vocês faziam os próprios produtos no início?

Os produtos que vendíamos compramos de fornecedores. Aí, percebemos que tinha uma oportunidade de lançar novos produtos e começamos a produzir doces, tortas e sanduíches e assim começou a nossa história na indústria, o que viria ser hoje a Mundial Foods. Na época, usávamos a própria lancheria como fábrica. Com o com o aumento dessa pequena fábrica, separamos o café da indústria. E aí surgiu a primeira indústria chamada Leve Sabor. Fomos crescendo, criando novos negócios e vimos a possibilidade de separar a Doce Docê como cafeteria e a indústria passou a se chamar Leve Sabor. Ela mudou de local e passou a produzir exclusivamente para Doce Docê. Como tínhamos uma fábrica já significativa, sentimos a necessidade de abrir mais lojas. Iniciamos com uma loja que não tinha fábrica, abrimos a fábrica e começamos a produzir mais do que vendíamos. Começamos a abrir lojas para distribuir o produto que estávamos produzindo e hoje a Doce Docê é uma rede de franquias. Temos 12 lojas em Caxias, Bento Gonçalves, Canoas e Porto Alegre. Quando lançamos o pão de queijo, foi um sucesso e era da marca Leve Sabor e sentimos a necessidade de ter uma indústria produzindo para a Doce Docê e outra para o mercado. Teve um momento em que tínhamos duas indústrias. Em 2018, construímos uma fábrica nova, que é a atual, são 20 mil metros quadrados e criamos a Mundial Foods. Unificamos as fábricas.

O que vocês produzem?

Todos os produtos que a Doce Docê vende. Produzimos também pão de queijo para o mercado. Somos líderes em folheados, linhas de massa folhada, croissants, minifolhados, placas de massa folhada. Atendemos indústrias e grandes redes de supermercados. Produzimos salgadinhos e temos uma linha especial de gelatos. Iniciamos somente com a nossa rede, mas em 2024 lançamos gelatos em potes e estamos indo para o mercado.

O que produziam quando começaram?

Há 45 anos, produzíamos sanduíches naturais, que para a época era uma inovação, tortas, rocamboles e doces um pouquinho mais elaborados. Íamos para as feiras em São Paulo e trazíamos as novidades. Foi um crescimento orgânico e natural. Fomos ouvindo nosso cliente e hoje produzimos 200 itens. Mudou muito, mas tem



Gladimir Zanella, empresário

BRUNO TODESCHINI

alguns produtos que são os mesmos. O quindim tem exatamente a mesma receita de 45 anos atrás. O pão de queijo já tinha na época, a gente só foi evoluindo.

De quem era a receita do quindim?

Da minha mãe. Ela comandava a cozinha naquela época e a gente ao redor dela foi pegando o gosto e ele continua até hoje autêntico.

Como manter uma receita durante tanto tempo?

Temos uma filosofia que a gente persegue até hoje que é a qualidade. A qualidade dos produtos começa com qualidade dos ingredientes e uma filosofia séria de alimentos seguros. Quando você tem uma filosofia e quer manter a qualidade, entregar para o cliente aquele produto que ele confia, você não deve mudar a filosofia da qualidade do produto com a segurança alimentar.

Qual o volume de produção na Mundial Foods?

A nossa fábrica é uma das maiores do segmento do Sul do Brasil. Produzimos em torno de 300 toneladas/mês. São 15 mil quilos/dia. Tem de ter uma organização, uma equipe realmente comprometida e competente. Temos muitos profissionais que estão conosco há 20, 25, 30 anos. Sempre investimos em pessoas porque acreditamos que as pessoas é que fazem as empresas. Valorizamos muito isso. Hoje temos um parque fabril muito comprometido e ágil, até para atender a nossa rede de franquias e o mercado que vem nos dando espaço. Estamos indo para São Paulo, tem muitas oportunidades lá e sempre com esse intuito de qualidade, de levar para o consumidor exatamente o que ele espera.

Vocês chegam em São Paulo com venda para outras empresas ou para a Doce Docê?

Nesse primeiro momento, para outros clientes. Estamos abastecendo redes de postos de gasolina. Temos também negociação com redes de cafeterias e supermercados. Tem um cliente com filiais no RS e São Paulo, e nós abastecemos essas lojas que eles têm em São Paulo.

Quais são as empresas?

A rede de supermercados Zaffari nós já abastecemos há muitos anos, e a rede SIM, que está

com um projeto muito grande com a bandeira Petronas. Eles estão abrindo lojas em São Paulo e nós abastecemos essas lojas. Também uma outra rede de cafés, que ainda está em segredo, estamos em negociação. Eles estarão aqui nos dias 14 e 15 para assinar o contrato e definir os detalhes. Será uma parceria bacana, vamos abastecer lá e poderá ter loja deles aqui no nosso Estado.

A empresa de transportes também faz parte da holding. Como o negócio expandiu para o setor de logística?

Foi uma história que nem a fábrica. Nós tínhamos a lancheria e não tínhamos produtos para vender e isso nos obrigou a ter uma indústria. Os transportes vieram no mesmo sentido. Quando nos deparamos com a fábrica e as lojas, nós tínhamos que distribuir os produtos, e hoje 90% dos produtos que produzimos e vendemos são congelados. Na época, quando se falava em transporte congelado era uma novidade ainda. Não tinha oferta para levar esses produtos com qualidade até o cliente. Daí surgiu a necessidade de criarmos uma empresa de transporte de ultracongelados. Foi crescendo e hoje virou uma transportadora. Transporta nossos produtos e produtos de terceiros.

Vocês também têm uma vinícola em Antônio Prado. Como surgiu?

Nossos bisavós, avós e pais plantavam uvas e produziam vinho para consumo próprio. Eu sempre tive essa paixão pelo vinho, pela colônia e fomos construindo essa vinícola. Em 2005, fizemos um projeto de uma vinícola profissional, desenhamos o que imaginávamos nessa vinícola para os próximos 20 anos e projetamos os vinhedos. Hoje temos quatro marcas de vinhos e espumantes. Uma se chama Zanella. Tem uma que se chama Pedro, em homenagem ao bisavô, aos seis Pedros que a família teve. Temos uma marca chamada Villa de Vinhas e uma marca chamada Settimana in Cantina, que é um projeto vitivinícola. A gente convida 18 participantes do Brasil inteiro e eles ficam uma semana fazendo o seu próprio vinho. Os participantes recebem 60 garrafas com o nome deles e é produzido um vinho super reconhecido de vinificação integral. Produzimos poucas garrafas, são 100 mil garrafas dessas quatro marcas e temos 16 rótulos. Começou devagar e acabou virando um negócio.



NECO ARGENTA

Presidente da Argenta, grupo com nove empresas: SIM Rede de Postos, SIM Distribuidora, Querdiesel, SIM Lubrificantes, SIM Aviação, Vital, Charrua, Vinícola Luiz Argenta e A27

Um dos maiores grupos do país

Minha entrada no mundo dos negócios se iniciou cedo. Aos 11 anos de idade, comecei a empreender com a montagem de caixas de madeira para o armazenamento de uvas no município de Flores da Cunha. Vi a necessidade dos produtores e percebi uma oportunidade. Então, pedi o porão da casa do meu irmão emprestado, contratei amigos para ajudar e comecei minha primeira jornada como líder e empreendedor. Este momento foi crucial, pois aprendi valores que me guiaram ao longo da minha trajetória.

Aos 12 anos, estudava pela manhã e trabalhava como auxiliar de entregas em uma loja de móveis e eletrodomésticos. Aos 15, passei a estudar à noite e, durante o dia, trabalhava nas Lojas Colombo, também auxiliando nas entregas. Com 18 anos, recebi um convite para trabalhar como office boy na maior empresa de Flores da Cunha, a Florense. Em seis meses, fui promovido a supervisor de vendas e, nos três anos em que estive lá, aprendi sobre mercado, negociações e oportunidades.

Mas a vida é feita de ciclos. O falecimento do meu pai – meu maior exemplo sobre a importância do trabalho para a vida – me trouxe de volta às raízes, com uma visão ampliada. Seguindo seus ensinamentos, abri minha própria empresa aos 21 anos. Meu irmão Deunir e eu alugamos uma sala de 12m², um telefone e começamos um negócio de venda de produtos para vinícolas. Um tempo depois, percebemos uma ótima oportunidade na compra e venda de açúcar. Essa atividade nos levou à nossa primeira virada empresarial, quando resolvemos alugar um posto de gasolina que nos permitia abastecer nossa frota e, com isso, viajar mais cedo nas segundas-feiras.

Acredito ser no erro que reside a semente do acerto. Cada falha pode nos aproximar do sucesso, desde que estejamos dispostos a aprender com elas.

Naquela época, os postos funcionavam de segunda a sábado até às 20h. Como estávamos com o posto alugado, começamos a atender as pessoas aos finais de semana. Essa oportunidade se transformou na base para o que, hoje, são 188 postos de combustíveis e lojas de conveniência espalhados pelo sul do Brasil e São Paulo, na SIM Rede Postos, e quase 400 postos no sul do país com a marca Charrua.

Esse caminho não foi fácil. Houve erros e muitos momentos em que precisamos ser resilientes. Parece contraditório, mas acredito ser no erro que reside a semente do acerto. Cada falha pode nos aproximar do sucesso, desde que estejamos dispostos

a aprender com elas. Devemos ver cada revés não como um ponto final, mas como uma pausa para reflexão e crescimento. É crucial crer para ver, mantendo a fé em nossos sonhos e objetivos, mesmo quando o cenário é desfavorável. Essa crença é o combustível que nos permite continuar, transformar e evoluir, abraçando nossas derrotas com dignidade e aprendizado.

Hoje, a Argenta, grupo que lidero, conta com nove empresas: SIM Rede de Postos, SIM Distribuidora, Querdiesel, SIM Lubrificantes, SIM Aviação, Vital, Charrua, Vinícola Luiz Argenta e A27. Somos um ecossistema com múltiplas soluções e, em todas as nossas empresas, focamos na excelência do atendimento, valorizando a experiência dos nossos clientes e o bem-estar das nossas pessoas.

Durante essa caminhada, aprendi uma lição que desejo compartilhar: o sucesso empresarial é construído dia após dia, com determinação, visão e desejo de superação. Ao longo desses anos, percebi uma verdade simples, mas importante: “o caminho se faz caminhando”. Essa frase, que carrego como um mantra, me ensinou que a jornada empreendedora não é feita de saltos gigantes, mas de passos consistentes e decididos. Cada dia, cada decisão, cada falha e cada sucesso nos movem adiante.

O verdadeiro progresso vem da persistência e da vontade de continuar, mesmo quando o caminho parece incerto. Não há problema em ajustar a rota se algum obstáculo intransponível aparecer, basta ter clareza do destino. Como empreendedores, não podemos esperar pelo momento perfeito ou pela certeza para agir, porque a verdadeira liderança requer coragem para dar o próximo passo, mesmo que você não veja o caminho inteiro à sua frente. O caminho se faz caminhando, então sigamos em frente, um dia de cada vez.

Artigos com até 4.000 caracteres devem ser enviados para o e-mail hermes.nunes@pioneiro.com. Os textos assinados não representam a opinião do Grupo RBS. Pioneiro reserva-se o direito de selecioná-los e resumí-los para publicação.

+ OPORTUNIDADES

VEJA ALGUMAS DAS VAGAS DE EMPREGO QUE ESTÃO NA AGÊNCIA FGTAS/SINE CAXIAS

- Administrador de marketing – vaga de estágio
- Advogado
- Alimentador de linha de produção
- Atendente de lanchonete
- Atendente do setor de hortifrutigranjeiros
- Carregador (armazém)
- Chefe de serviço de limpeza
- Conferente de carga e descarga
- Estofador de móveis
- Estoquista
- Operador de injetora de plástico
- Operador de laminador
- Operador de máquina de dobrar chapas
- Passadeira de peças confeccionadas
- Pedreiro
- Polidor de metais
- Porteiro
- Programador de usinagem
- Promotor de vendas
- Recepcionista – em geral
- Repositor – em supermercados
- Retificador – em geral
- Serralheiro
- Serralheiro montador
- Servente de obras
- Soldador
- Subgerente de loja
- Técnico em manutenção de máquinas
- técnico mecânico
- torneiro CNC
- vigilante

HORÁRIO E ENDEREÇO

- Para se candidatar, as senhas são entregues diariamente a partir das 8h.
- Rua Bento Gonçalves, 1.901, Centro de Caxias



Acesse diariamente as vagas de emprego disponíveis na FGTAS/Sine Caxias neste link: gzh.rs/fgtascaxias

+ AGENDA

13 de agosto

SIMECS TRANSFORMA 2024

- **O quê:** o evento anual Simecs Transforma reúne os associados para novas ideias, tecnologias e tendências. Entre os painelistas estão Roseane Campos (membro da mentoria agro SAE Brasil), Edelweis Ritt (diretora de Negócios, Pesquisa e Desenvolvimento da Ceitec S.A.), Paulo Moraes (vice-presidente de Sales & Marketing da Scania Latin America), Margarete Maria Gandini (diretora do Departamento de Desenvolvimento da Indústria de Alta-Média Complexidade Tecnológica do Ministério do Desenvolvimento, Indústria, Comércio e Serviços). E para fechar terá a palestra do filósofo Luiz Felipe Pondé, que falará sobre a relação entre saúde mental e trabalho.
- **Onde:** no UCS Teatro, das 13h às 17h. Maiores informações pelo site abaixo.



simecs.com.br

15 de agosto

2ª CONVENÇÃO DA CDL CAXIAS

- **O quê:** a 2ª Convenção da Câmara de Dirigentes Lojistas de Caxias do Sul (CDL Caxias) tem o tema Conectando Gerações. Entre os palestrantes estão Cris Arcangeli (CEO do Grupo Arcangeli, que abrange 20 empresas e investidora); Alexandre Pellaes (professor e pesquisador com foco em desenvolvimento de relações de trabalho humanizadas); Thiago Mattos (cofundador da Aerolito e conhecido como expert em futuros); Caito Maia (empreendedor da Chilli Beans (uma das maiores empresas de óculos escuros da América Latina e atualmente jurado do reality show Shark Tank Brasil, voltado a empreendedor que buscam investidores).
- **Onde:** no Centro de Eventos da Festa da Uva, das 12h às 21h. Mais informações pelo site abaixo.



www.cdlcaxias.com.br